



## ASADOIRA

La finca de Asadoira, que es de 1971, es la espaldera más vieja de Valdeorras

<b>Variedades</b>	100% Godello
<b>Maridaje</b>	Entrantes fríos de pescado fresco y todo tipo de mariscos
<b>Crianza</b>	9 meses en hormigón sobre lías
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	14%
<b>Temperatura de servicio</b>	10-12 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

Fermentación en huevo de hormigón de 800 L, con el consecuente movimiento de sus lías de forma automática, sin bâtonnage.

### NOTA DE CATA

Embriagador aroma a la pureza de la variedad Godello. Notas de hueso y flores blancas, como el jazmín, impregnán la nariz para después dar paso a una boca elegante y equilibrada, estructurada y sedosa a la vez.

### RECONOCIMIENTOS

93 puntos TIM ATKIN

### MARIDAJE

Entrantes fríos de pescado fresco y todo tipo de mariscos

## VALDESL

Hoy en día los godellos de Valdeorras se han convertido en la referencia en blancos gallegos de gama alta. La variedad de uva blanca godello, encuentra en esta pequeña denominación de origen de la Galicia interior, al oriente de Orense, las condiciones ideales para ofrecer vinos blancos, con gran paso en boca y una gran capacidad para mejorar con el paso del tiempo.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
D.O. Valdeorras

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Mínima intervención

**REGIÓN**  
Galicia

**VIÑEDO PROPIO**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
1885

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Sí

**VITICULTURA**  
Convencional