



MONTENOVO

Varietats	100% Godello
Maridatge	Peix blanc i entrants freds/amanides
Anyada	2024
Grau alcohòlic	12,50%
Temperatura de servei	7-10 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Pel dia a dia

ELABORACIÓ

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable. Estabilització, filtració i embotellament.

NOTA DE CATA

Alta intensitat aromàtica, amb notes típiques de la varietat Godello. Fruita de pinyol i flors.

MARIDATGE

Peix blanc i entrants freds/amanides

VALDESIL

Avui dia els godellos de Valdeorras s'han convertit en la referència en blancs gallecs de gamma alta. La varietat de raïm blanc godello, troba en aquesta petita denominació d'origen de la Galícia interior, a l'orient d'Orense, les condicions ideals per oferir vins blancs, amb gran pas a la boca i una gran capacitat per millorar amb el pas del temps.

POBLACIÓ

Villamartín de Valdeorras, Ourense

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Valdeorras

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Galícia

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1885

VITICULTURA

Convencional