



MONTENOVO

Variedades	100% Godello
Maridaje	Pescado blanco y entrantes fríos / ensaladas
Añada	2024
Grado alcohólico	12,50%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Para el día a día

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Estabilización, filtración y embotellado.

NOTA DE CATA

Alta intensidad aromática, con notas típicas de la variedad Godello. Fruta de hueso y flores. En boca, fresco y con cuerpo a la vez.

MARIDAJE

Pescado blanco y entrantes fríos / ensaladas

VALDESIL

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

REGIÓN

Galicia

AÑO DE CREACIÓN

1885

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional