iguazú
VINS AL MAJOR



MONTENOVO GODELLO

Varietats	100% Godello
Maridatge	Peix blanc i entrants freds/amanides
Anyada	2025
Temperatura de servei	7-10 ºC
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofía 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

iguazú
VINS AL MAJOR

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Valdeorras

REGIÓ
Galicia

ANY DE CREACIÓ
1885

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Mínima intervenció

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Convencional