iguazú
VINS AL MAJOR



MONTENOVO GODELLO

Variedades	100% Godello
Maridaje	Pescado blanco y entrantes fríos / ensaladas
Añada	2025
Temperatura de servicio	8-10 ºC
Viticultura	Convencional
Formato	1,5 L
Filosofia 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

iguazú
VINS AL MAJOR

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