



O CHAO - FERMENTADO EN BARRICA

Composició de sòl molt complexa, amb alt percentatge de granit.

Varietats	100% Godello
Maridatge	Mariscs cuits. Nècores, centelles.
Criança	6 mesos sobre mares en bóta i 12 posteriors en inox
Anyada	2022
Grau alcohòlic	13%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació en bóta de 500 litres, amb el contacte de fusta just per generar cos i estructura a la boca, i no aromes de fusta.

NOTA DE CATA

Complex al nas, amb molts matisos minerals, a més de fruiters i florals. A la boca, resulta untuós però sobretot sorprenentment salí. Una complexitat de sabors increïblement ben harmonitzats.

RECONeixEMENTS

95 punts TIM ATKIN

MARIDATGE

Mariscs cuits. Nècores, centelles.

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