



O CHAO - FERMENTADO EN BARRICA

Composición de suelo muy compleja, con alto porcentaje de granito. Finca Las Ermitas, de (al menos) 1941.

Variedades	100% Godello
Maridaje	Mariscos cocidos. Nécoras, centollas. Pescado blanco al horno.
Crianza	6 meses sobre lías en barrica y 12 posteriores en inox
Añada	2022
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Fermentación en barrica de 500 litros, con el contacto de madera justo para generar cuerpo y estructura en boca, y no aromas a madera.

NOTA DE CATA

Complejo en nariz, con muchos matices minerales, además de frutales y florales. En boca, resulta untuoso pero sobre todo sorprendentemente salino. Una complejidad de sabores increíblemente bien armonizados.

RECONOCIMIENTOS

95 puntos TIM ATKIN

MARIDAJE

Mariscos cocidos. Nécoras, centollas. Pescado blanco al horno.

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