



PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA

Elaborat amb el raïm de la primera finca de Godello plantada al món, el 1885.

Varietats	100% Godello
Maridatge	Mariscs suaus. Ostres i navalles.
Criança	6 mesos sobre mares a la bóta, i després 12 en un dipòsit inox
Anyada	2021
Grau alcohòlic	13,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Fermentació espontània en una sola bóta de roure francès de 500 litres.

NOTA DE CATA

Embriagador aroma que combina tant la puresa de la varietat Godello (fruita de pinyol, flors) com la complexitat de sòls profunds d'uns ceps tan vells Sedositat absoluta en entrada a la boca.

RECONeixEMENTS

94 punts TIM ATKIN

MARIDATGE

Mariscs suaus. Ostres i navalles.

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