



PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA

Elaborado con las uvas de la primera finca de Godello plantada en el mundo, en 1885.

producto.variedad 100% Godello
desTexto

producto.maridaje Mariscos suaves. Ostras y navajas.
e

producto.crianza 6 meses sobre lías en la barrica, y después 12 en un depósito inox

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 13,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación espontánea en una sola barrica de roble francés de 500 litros.

PRODUCTO.NOTADECATA

Embriagador aroma que combina tanto la pureza de la variedad Godello (fruta de hueso, flores) como la complejidad de suelos profundos de unas cepas tan viejas. Sedosidad absoluta en entrada en boca.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

94 puntos TIM ATKIN

PRODUCTO.MARIDAJE

Mariscos suaves. Ostras y navajas.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Valdeorras

BODEGA.REGION

Galicia

BODEGA.ANYOCREACION

1885

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional