



# PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA

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

<b>Variedades</b>	100% Godello
<b>Maridaje</b>	Mariscos suaves. Ostras y navajas.
<b>Crianza</b>	6 meses sobre lías en la barrica, y después 12 en un depósito inox
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas, Gourmet

## ELABORACIÓN

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

## NOTA DE CATA

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.

## RECONOCIMIENTOS

94 puntos TIM ATKIN

## MARIDAJE

Mariscos suaves. Ostras y navajas.

---

## VALDESL

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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Mínima intervención

**REGIÓN**  
Galicia

**VIÑEDO PROPIO**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
1885

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Sí

**VITICULTURA**  
Convencional