



# PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA

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

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

---

## 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