



PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA - MÁGNUM

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

Varietats	100% Godello
Maridatge	És un vi deliciós, és millor gaudir sense alteracions pel menjar.
Criança	6 mesos sobre mares a la bóta, i després 12 en un dipòsit inox
Anyada	2017
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

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

NOTA DE CATA

Aquest vi està en un punt deliciós de consum ara mateix, amb una evolució organolèptica perfecta. Embriagador aroma que combina tant la puresa de la varietat Godello, evolucionada, com la complexitat de sòls profunds d'uns ceps tan vells. Sedositat absoluta en entrada a la boca.

MARIDATGE

És un vi deliciós, és millor gaudir sense alteracions pel menjar.

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