



PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA - MÁGNUM

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

producto.variedad 100% Godello
desTexto

producto.maridaje Es un vino delicioso, es mejor disfrutarlo sin
e alteraciones por la comida.

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

producto.anyada 2017

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

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

PRODUCTO.NOTADECATA

Este vino está en un punto delicioso de consumo ahora mismo, con una evolución organoléptica perfecta. Embriagador aroma que combina tanto la pureza de la variedad Godello, evolucionada, como la complejidad de suelos profundos de unas cepas tan viejas. Sedosidad absoluta en entrada en boca.

PRODUCTO.MARIDAJE

Es un vino delicioso, es mejor disfrutarlo sin alteraciones por la comida.

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