



# PEDROUZOS - FERMENTADO EN BARRICA - MÁGNUM

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

Variedades	100% Godello
Maridaje	Es un vino delicioso, es mejor disfrutarlo sin alteraciones por la comida.
Crianza	6 meses sobre lías en la barrica, y después 12 en un depósito inox
Añada	2017
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas

## ELABORACIÓN

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

## NOTA DE CATA

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.

## MARIDAJE

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

---

## 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