



## PEZAS DA PORTELA - FERMENTADO EN BARRICA

Proveniente de 11 parcelas de entre 80 y 100 años, plantadas con la selección masal de la primera finca de Godello.

**producto.variedad** 100% Godello  
**desTexto**

**producto.maridaje** Pescados grasos y carnes de todo tipo. Tiene volumen suficiente para maridar cualquier plato contundente.

**producto.crianza** Fermentación y crianza en barrica, 6 meses

**producto.anyada** 2023

**producto.gradoAlcohlico** 13,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 10-12 °C

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Mínima intervención

**producto.momentoDeConsumo** Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

### PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación alcohólica y maloláctica espontánea en barricas de 500L, cada peza (parcela pequeña) por separado. Ensamblaje posterior en un depósito de acero inoxidable, con filtrado y embotellado posterior.

### PRODUCTO.NOTADECATA

Una nariz compleja, con notas de fruta de hueso y flores blancas, acompañadas de matices de la madera, como frutos secos y aromas tostados. En boca es untoso, envolvente; y presenta una acidez alta, lo que indica un potencial de envejecimiento de al menos diez años.

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

96 puntos TIM ATKIN

---

## PRODUCTO.MARIDAJE

Pescados grasos y carnes de todo tipo. Tiene volumen suficiente para maridar cualquier plato contundente.

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Valdeorras

**BODEGA.REGION**

Galicia

**BODEGA.ANYOCREACION**

1885

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Mínima intervención

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional