



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.variedades	100% Godello
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.gradoAlcoholico	13,50%
producto.temperaturaDeServicio	10-12 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Mínima intervención
producto.momentoConsumo	Relax o introspección, Gastronómico / 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 untuoso, 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.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional