



## 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.

<b>Variedades</b>	100% Godello
<b>Maridaje</b>	Pescados grasos y carnes de todo tipo. Tiene volumen suficiente para maridar cualquier plato contundente.
<b>Crianza</b>	Fermentación y crianza en barrica, 6 meses
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	10-12 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Mínima intervención
<b>Momento de consumo</b>	Sin prisas, Gourmet

### ELABORACIÓN

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.

### NOTA DE CATA

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 tuoso, envolvente; y presenta una acidez alta, lo que indica un potencial de envejecimiento de al menos diez años.

## MARIDAJE

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

---

## VALDESL

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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Mínima intervención

**REGIÓN**  
Galicia

**VIÑEDO PROPIO**  
Sí

**AÑO DE CREACIÓN**  
1885

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**  
Sí

**VITICULTURA**  
Convencional