



PEZAS DA PORTELA - FERMENTADO EN BARRICA - MÁGNUM

Provinent de 11 parcel·les entre 80 i 100 anys, plantades amb la selecció massal de la primera finca de Godello.

Varietats	100% Godello
Maridatge	Formatges suaus i untuosos que l'acompanyin a la seva sedositat.
Criança	Fermentació i criança en bóta, 6 mesos
Anyada	2023
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Fermentació alcohòlica i malolàctica espontània en bótes de 500L, cada peix (parcel·la petita) per separat. Assemblatge posterior en un dipòsit d'acer inoxidable, amb filtratge i embotellat posterior.

NOTA DE CATA

Un nas complex, amb notes d'evolució d'aromes primàries: hidrocarburs.

MARIDATGE

Formatges suaus i untuosos que l'acompanyin a la seva sedositat.

VALDESIL

Avui dia els godellos de Valdeorras s'han convertit en la referència en blancs gallecs de gamma alta. La varietat de raïm blanc godello, troba en aquesta petita denominació d'origen de la Galícia interior, a l'orient d'Orense, les condicions ideals per oferir vins blancs, amb gran pas a la boca i una gran capacitat per millorar amb el pas del temps.

POBLACIÓ

Villamartín de Valdeorras, Ourense

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Valdeorras

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Galícia

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1885

VITICULTURA

Convencional