



PEZAS DA PORTELA - FERMENTADO EN BARRICA - MÁGNUM

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 Quesos suaves y untuosos que lo acompañen en su sedosidad.

producto.crianza Fermentación y crianza en barrica, 6 meses

producto.anyada 2023

producto.gradoAlcohlico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección

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 evolución de aromas primarios: hidrocarburos. En boca es untuoso y se mantiene con una acidez alta, aunque está en un momento de consumo muy interesante y no es necesario envejecerlo durante muchos años.

PRODUCTO.MARIDAJE

Quesos suaves y untuosos que lo acompañen en su sedosidad.

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