



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.

| | |
|---------------------------------|--|
| Variedades | 100% Godello |
| Maridaje | Quesos suaves y untuosos que lo acompañen en su sedosidad. |
| Crianza | Fermentación y crianza en barrica, 6 meses |
| Añada | 2023 |
| Grado alcohólico | 14,50% |
| Temperatura de servicio | 12-15 °C |
| Viticultura | Ecológica |
| Formato | 1,5 L |
| Filosofía de elaboración | Mínima intervención |
| Momento de consumo | Sin prisas |

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 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.

MARIDAJE

Quesos suaves y untuosos que lo acompañen en su sedosidad.

VALDESIL

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

REGIÓN

Galicia

AÑO DE CREACIÓN

1885

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional