



# VALDESIL - SOBRE LÍAS

És el primer blanc sobre mares a Espanya, elaborat des del 1991

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Varietats              | 100% Godello                  |
| Maridatge              | Peixos blaus o carns blanques |
| Criança                | 6 mesos sobre mares           |
| Anyada                 | 2023                          |
| Grau alcohòlic         | 14,50%                        |
| Temperatura de servei  | 10-12 °C                      |
| Viticultura            | Convencional                  |
| Format                 | 75 cl.                        |
| Filosofia d'elaboració | Mínima intervenció            |
| Moment de consum       | Sense presses                 |

## ELABORACIÓ

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable, i moviment de mares fines durant els sis mesos següents, mantenint-se així en contacte amb el vi.

## NOTA DE CATA

Aromes a fleca i fruita de pinyol, d'alta intensitat al nas. En boca, una untuositat envoltant s'equilibra amb una acidesa agradable que aporta frescor.

## MARIDATGE

Peixos blaus o carns blanques

## 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