



VALDESIL - SOBRE LÍAS

Es el primer blanco sobre lías en España, elaborado desde 1991

Variedades	100% Godello
Maridaje	Pescados azules o carnes blancas
Crianza	6 meses sobre lías
Añada	2023
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, y movimiento de lías finas durante los siguientes seis meses, manteniéndose así en contacto con el vino. Estabilización, filtración y embotellado.

NOTA DE CATA

Aromas a panadería y fruta de hueso, de alta intensidad en nariz. En boca, una untuosidad envolvente se equilibra con una acidez agradable que aporta frescura.

MARIDAJE

Pescados azules o carnes blancas

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