



VALDESIL - SOBRE LÍAS - MÁGNUM

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	2022
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
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