



VALTEIRO - MARÍA ARDOÑA

Varietats	85% María Ardoña - 15% Altres varietats
------------------	---

Criança	4 mesos de criança en bóta
----------------	----------------------------

Anyada	2021
---------------	------

Grau alcohòlic	13%
-----------------------	-----

Temperatura de servei	12-15 °C
------------------------------	----------

Viticultura	Ecològica
--------------------	-----------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
-------------------------------	--------------------

Moment de consum	Sense presses
-------------------------	---------------

ELABORACIÓ

En un dipòsit sempre ple, obert, fermenta aquest vi amb un 30% del raïm sense despatillar. Per tant, amb la rapa intacta.

NOTA DE CATA

Alta intensitat aromàtica, amb notes de fruita vermella i negra. A la boca resulta delicat i sedós.

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