



VALTEIRO - MARÍA ARDOÑA

producto.variedad 85% María Ardoña - 15% Otras variedades
desTexto

producto.crianza 4 meses de crianza en bodega

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 13%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoConsumo Relax o introspección

PRODUCTO.ELABORACION

En un depósito siempre lleno, abierto, fermenta este vino con un 30% de la uva sin despatillar. Por tanto, con el raspón intacto. Se realizan bazuqueos durante la fermentación para que el sombrero se sumerja en el mosto pero que éste no extraiga mucho color y tanino.

PRODUCTO.NOTADECATA

Alta intensidad aromática, con notas de fruta roja y negra. En boca resulta delicado y sedoso.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Valdeorras

BODEGA.REGION

Galicia

BODEGA.ANYOCREACION

1885

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Mínima intervención

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional