



VALTEIRO - MARÍA ARDOÑA

Variedades 85% María Ardoña - 15% Otras variedades

Crianza 4 meses de crianza en barrica

Añada 2021

Grado alcohólico 13%

Temperatura de servicio 12-15 °C

Viticultura Ecológica

Formato 75 cl.

Filosofía de elaboración Mínima intervención

Momento de consumo Sin prisas

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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

VALDESL

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Mínima intervención

REGIÓN
Galicia

VIÑEDO PROPIO
Sí

AÑO DE CREACIÓN
1885

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Sí

VITICULTURA
Convencional