



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.

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