

Compara ofertas de viajes



¡Elige tu oferta y viaja!



www.anettele.com/viajes/

Comentarios: anuncios Google

Año IX, Nº 117

a fuego lento.com

Koldo Royo

BUSCADOR DE RECETAS



Portada Sumario Club de Amigos Recetas Bolsa de trabajo Contacto

Web
Búsqueda

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

Actualidad

Las firmas

suscríbete a las noticias de afuegolento.com

mi@email



artículos relacionados con esta noticia

editorial

Bueno, Bueno..., Llegó Septiembre
por Koldo Royo

firman en esta edición

Joan Berenguer
Noche Cocina Begur

Matteo Gaffoglio
El Tiramisú: Un Dulce Gatuperio de Recetas...

Iñigo Zarauz
de Las Lecturas Del Verano

José Oneto
Educación Alimenticia

André Bonnaure
El Año de Las Medusas

Marisa Beato
El Corcho y Fideos Marineros

Ernesto Gallud Mira
Cocina y Vino: Vidas Paralelas, Caminos Opuestos

Francisca Pons Nicolau
El Tomate

Mikel Garaizabal
La Vendimia, El Momento de Recoger El Fruto

José Antonio Guitart
Comienza La Vendimia 2006

nuestros reportajes

Querido Tomate...

Viaje por Croacia

La Gastronomía en El Paraíso



Montenovo 2005 recibe la máxima puntuación dada a un godello por un crítico norteamericano

El godello valdeorrés Montenovo 2005 de la Bodega Valdesil recibió 91 puntos en la cata de nuevos valores de la revista norteamericana "WINE & SPIRITS" situándose entre los mejores vinos catados como "Valor excepcional" por su relación calidad-precio.

El godello joven de la bodega valdeorresa Valdesil, Montenovo 2005, ha recibido la mención "exceptional value" con 91 puntos por su relación calidad precio, en la revista norteamericana *Wine & Spirits*, publicación de reconocido prestigio dentro del mundo de la prensa especializada.

El panel de catadores llevó a cabo una cata ciega de 587 vinos, de los que tan sólo 170 fueron recomendados, de los cuales tan sólo doce vinos recibieron la mención de valor excepcional y sólo uno español. *Wine & Spirits* se hace eco de la importancia que están cobrando los vinos españoles actualmente en Estados Unidos, y descubre a sus lectores vinos diferentes según la variedad y el origen. La publicación refleja la sensibilidad del consumidor americano al precio de los vinos importados, haciendo una lista de vinos excepcionales con un precio realmente interesante.

En este contexto, **Montenovo** se presenta como el vino básico para descubrir los godellos de Valdeorras, como blancos gallegos con gran volumen en boca. Una elaboración que ofrece frescura y carácter varietal para su disfrute inmediato. La combinación de suelos y clima hace de este godello un vino moderno, fresco y fácil de beber. Otros godellos que la bodega tiene en el mercado son: Valdesil, godello criado en depósito de acero inoxidable; Pezas da Portela, fermentado en barrica y Pedrouzos, vino elaborado de una sola finca.

Hoy en día los godellos de Valdeorras se han convertido en la referencia de 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. Los suelos pizarrosos, la adecuada combinación entre latitud y altitud, junto con las particulares condiciones climáticas del Valle de Sil, hacen de esta zona el lugar ideal para que la godello exprese todo su potencial.



Todos los títulos de actualidad

"Para comer hay que obviar que se tiene estómago"
ENTREVISTA A PABLO GARCÍA MANCHA

Primer Congreso Internacional de Gastronomía de Pamplona

Juan Mari Arzak: "En la cocina hay que evolucionar con tranquilidad"
PREMIO PAMPLONA DE GASTRONOMÍA 2006

Koldo Royo presidirá el jurado del Concurso Salsa Mahonesa Ramón

Anuncios G

Armarios
Climatizar deguste e optimas c
www.mundo

Armarios
10 - 12 - 1 botellas R termoelecc
www.vinacot

Ingresos
sencillo, c tiempo pa desde su
www.Negoci

Curso de
Descubre vino Cursi garantía C
www.lectiva.

Vinico
Especialis embotella corcho, si
www.vinico.r

Anunciarse



Cavaller

"Con el tiempo he aprendido a comer y sé lo que me sienta mejor sin seguir dietas"

ENTREVISTA A MARÍA JOSÉ SUÁREZ

El restaurante Casa Solla gana el IV Premio al Mejor Plato de Bacalao Giraldo dotado con 6.000 euros

Santo Domingo de la Calzada presenta su IV Semana Gastronómica de Productos Ecológicos

El universo de chocolates Pancracio

Koldo Royo ofreció su IV Marmitako en el Real Club Náutico de Palma

Más de 200 personas han degustado este verano las cenas japonesas del Gran Hotel Sóller (Mallorca)

"Soy muy metódico en todo lo que hago y sigo las recetas paso a paso"

ENTREVISTA A PEDRO PERELLÓ

Tenerife volverá a celebrar la cuarta edición del Campeonato de Cocineros de Canarias

Regresa el rey de las cocteleras

Dos sugerencias literarias para el final del verano

Destino final para peregrinos gastronómicos en Santiago de Compostela

COCINEROS CON ESTRELLA: TOÑI VICENTE

Música entre barricas en Bodegas Príncipe de Viana

Arrayán Premium 2002

VINO DE LA SEMANA



A Fuego lento es una publicación electrónica de Bongust Producciones SL.
Copyright© 1998-2006, Todos los derechos reservados. [Aviso legal](#)
desarrollado por [at4.net](#)