

Sale al mercado Valdesil 2008



El buen vino

Un vino con más concentración y peso, mucha expresión frutal y con una acidez natural que prolongará aún más su vida. La añada está considerada como una de las mejores para los blancos de la D.O Valdeorras.

Con Valdesil 2008 se ha conseguido un vino con más concentración, más peso y mucha expresión frutal. Un vino que por su acidez natural prolongará aún más su vida y del que se esperan grandes sorpresas.

Si la añada 2007 fue una de las mejores, la 2008 la supera en calidad. La añada 2008 se define por rendimientos bajos, con muy poca producción de godello debido a una primavera fría con poco desarrollo vegetativo hasta la floración. El verano fue frío con gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, especialmente en los días cerca de la vendimia, lo que provocó una magnífica acidez natural. En combinación con el volumen que por naturaleza tiene la godello, convierte a esta añada de Valdesil en una gran promesa.



Con agradables aromas a pera, a fruta de hueso y espino, resulta un vino fresco, vivo, ácido y afrutado al paladar. Muy elegante. Perfecto para acompañar tanto a aperitivos como a pescados y platos mediterráneos.