



### **Valdesil 2005 en el "Top Spanish Wines" del Reino Unido**

La revista británica *Off License News*, dedicada al comercio "off Trade", ha publicado la lista de los cien mejores vinos españoles del 2006. Por primera vez, la D.O. Valdeorras está presente.

La selección fue realizada durante el concurso **New Wave Spanish Wine Awards**, celebrado en el último trimestre del año pasado.

Dieciséis jueces, entre los que se encontraban algunos compradores, se dieron cita en Londres para catar más de 800 vinos españoles durante el mayor evento dedicado al vino español en el Reino Unido.

Las catas fueron supervisadas por el veterano *Master of Wine Tim Atkin*. Los jueces cataron varias categorías -blancos, tintos, espumosos, rosados, 'sherries' y vinos dulces- en un maratón de cata que no tenía otra finalidad que descubrir los mejores vinos españoles disponibles en el mercado británico *off trade*.

Los elegidos participaron en las distintas campañas organizadas por *Wines from Spain*, a lo largo de 2007, para promocionar la nueva imagen de los vinos españoles, así como en la cata anual para profesionales que se celebrará en Londres el próximo mes de febrero.

En la lista de los *Cien Mejores* publicada por *Off License News* estaban representadas la mayor parte de las denominaciones de origen españolas, y marcas tan conocidas como *Chivite*, *Pazo de Señorans*, *Pazo San Mauro* o *Marqués de Murrieta*.

Para **Bodegas Valdesil** supone un doble orgullo formar parte de este prestigioso elenco, al ser **Valdesil 2005** el primer vino de la D.O. Valdeorras incluido entre los *Cien Mejores*.

**Valdesil 2005** es una elegante expresión de la variedad Godello, donde una elaboración con crianza sobre lías ofrece un blanco con potencia, personalidad, y larga vida en botella. Se elabora a partir de una selección de fincas en laderas pizarrosas situadas en Vilamartín de Valdeorras, donde la adecuada altitud y latitud permiten una completa maduración de la uva. Es un blanco complejo, con notas de lías finas y minerales, y agradables rasgos cítricos acompañados de untuosidad perfecta, bien ligada con la acidez.

Más información: [www.valdesil.com](http://www.valdesil.com)

---

Cerrar [ x ]