



godello

Variedad: 100% Godello

Región: Bierzo

Producción: 20.000 botellas

Viñedo: Viñas de 25 años, con un rendimiento de 8.000kg/ht

Elaboración: maceración en frío de 12h, fermentación de 12 días en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre lías durante 2 meses

Grado alcohólico: 13º

NOTA DE CATA

Fase visual

Color amarillo pálido con destellos verdosos intensos, muy brillante y limpio.

Fase olfativa

En nariz, predominan los aromas a manzana reineta y cítricos como el limón y el pomelo, con un fondo floral muy fino y delicado.

Fase gustativa

En boca es fresco, afrutado y con un final que destaca su equilibrada acidez.

88 puntos Guía Peñín (2023)

90 puntos Tim Atkim (2023)

92 puntos Decanter (2020)

Tipo de botella: Borgoña

Tipo de caja: 6 botellas

Palet Europeo: 88 cajas / 6 bot.

Palet EEUU: 120 cajas / 6 bot.