



Etapa 24

Variedad: 100% Godello

Región: Bierzo

Producción: 4.000 botellas

Viñedo: Viñas de 40 años, con un rendimiento de 6.000kg/ht

Elaboración: maceración en frío de 12h, fermentación de 12 días en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre lías durante 6 meses

Grado alcohólico: 12,5º

NOTA DE CATA

Fase visual

Color dorado brillante con ligeros tonos verdosos.

Fase olfativa

En nariz, hay una interesante complejidad de aromas intensos a fruta blanca y cítricos, todo ello acompañado de notas florales.

Fase gustativa

En boca comienza con una suave entrada y una elegante estructura que proporciona al vino una larga evolución, matizada con notas balsámicas, sedoso y un final persistente.

91 puntos Tim Atkin (2020)

91 puntos Guía Peñín (2020)

91 puntos Decanter (2018)

92 puntos Guía Peñín (2016-2018-2019)

Tipo de botella: Borgoña

Tipo de caja: 6 botellas

Palet Europeo: 88 cajas / 6 bot.

Palet EEUU: 120 cajas / 6 bot.