



# Etapa 24

Tipo de vino: Blanco  
Variedad: 100% GODELLO  
Características del viñedo: Viñas de 40 años, con un rendimiento de 6.000kg/ht  
Vendimia: mediados de Septiembre, recogida manual en cajas de 15 kg  
Elaboración: maceración en frío de 12h, fermentación de 12 días en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre lías durante 6 meses  
Producción: 4.000 botellas  
Tipo de botella: Borgoña  
Grado alcohólico: 12,5°  
Tipo de caja: 6 botellas  
Paletizado Europeo: 88 cajas / 6 bot.  
Paletizado Americano: 120 cajas / 6 bot.

## NOTAS 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.

**92 puntos** Guía Peñín (2016)

**92 puntos** Guía Peñín (2018)