



El Toleiro

Variedad: 100% Godello

Región: Bierzo

Producción: 1.000 botellas

Viñedo: Viñas de 60 años, con un rendimiento de 5.000kg/ht

Elaboración: maceración en frío de 12h, fermentación de 10 días en depósitos de acero inoxidable, crianza con sus lías en barrica de roble francés durante 12 meses.

Grado alcohólico: 13º

NOTAS DE CATA

Fase visual

Brillante color dorado.

Fase olfativa

En nariz, aromas intensos a manzana madura y repuntos de cítricos, flores blancas y fruta de hueso con recuerdos de roble cremoso.

Fase gustativa

En boca es denso y equilibrado, con una elegante estructura matizada con notas balsámicas, sedoso y una mineralidad marcada.

93 puntos Tim Atkim (2019)

17/20 puntos Jancis Robinson (2017)

91 puntos Guía Peñín (2019)

Tipo de botella: Borgoña

Tipo de caja: 6 botellas

Palet Europeo: 80 cajas / 6 bot.

Palet EEUU: 120 cajas / 6 bot.