



Variedad: 100% Godello

Región: Bierzo

Producción: 500 botellas

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

Elaboración: fermentación y maceración en barricas abiertas de roble francés con las pieles durante 3 meses y crianza en barrica durante 6 meses.

Grado alcohólico: 13º



NOTA DE CATA

Fase visual

Color anaranjado dorado de capa media.

Fase olfativa

Nariz compleja que recuerda a mandarina y piel de naranja, cítricos, pomelo, tomillo y pimienta blanca.

Fase gustativa

Buena acidez que lo hace fresco y un tanino agradable que le aporta buen equilibrio y estructura. Tiene cuerpo y carácter.

Tipo de botella: Borgoña

Tipo de caja: 6 botellas

Palet Europeo: 80 cajas / 6 bot.

Palet EEUU: 120 cajas / 6 bot.