



El Toleiro



Variedad: 100% Godello

Región: Bierzo

Producción: 973 botellas

Viñedo: Godello procedente de una parcela singular en Villafranca del Bierzo, seleccionada por su equilibrio, orientación y expresión del terruño. Cepas viejas con una edad media superior a 30 años.

Suelo: Suelos arcillosos y de pizarra que aportan mineralidad y profundidad

Elaboración: Prensado suave de la uva entera, fermentación con control de temperatura y crianza prolongada sobre lías finas con bâtonnage periódico.

Grado alcohólico: 13,5º

Tipo de botella: Borgoña

Tipo de caja: 1 botella / 6 botellas

Palet Europeo: 80 cajas / 6 bot.

Palet EEUU: 120 cajas / 6 bot.

NOTAS DE CATA

Fase olfativa

Elegante y precisa, con aromas de fruta blanca, recuerdos de hierbas secas y heno, notas cítricas y un marcado fondo mineral. La crianza aporta matices de frutos secos, pan tostado, especias suaves y ligeros ahumados.

Fase gustativa

Amplio, estructurado y equilibrado, con buen volumen y longitud. Paladar serio y mineral, sostenido por una acidez viva que aporta frescura y tensión. Textura cremosa y final largo, seco y persistente, con gran potencial de guarda.

Discovery Wines Of The Year

Tim Atkim (2024)