



ALTOS DE LOSADA GODELLO VINO DE VILLA

Variedades	100% Godello
Maridaje	Su buena acidez y mineralidad lo convierten en un vino per-fecto para acompañar con platos ligeros, también con platos de pescado fresco como sashimi y ostras, en general con to-dos los mariscos. Más atrevido: aves de caza asadas
Crianza	Ocho meses en huevos de hormigón y foudres de roble francés de 2.000 lts usado
Añada	2023
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Con amigos, Sin prisas, Gourmet

NOTA DE CATA

Godello de gran pureza, muestra aromas cítricos y de flores blancas, frutas de hueso y pera, mineralidad y cierta salinidad. Verdadera expresión del terroir y el carácter de la añada.

RECONOCIMIENTOS

93 Tom Atkin (Top 100)

MARIDAJE

Su buena acidez y mineralidad lo convierten en un vino per-fecto para acompañar con platos ligeros, también con platos de pescado fresco como sashimi y ostras, en general con to-dos los mariscos. Más atrevido: aves de caza asadas

LOSADA

Con el objetivo de aportar un perfil de elegancia a los vinos del nuevo Bierzo, Losada Vinos de Finca ha optado por un camino menos seguro, configurando su propiedad a partir de fincas de viñedo viejo ubicadas en zonas arcillosas y que habían sido infravaloradas hasta ahora.

POBLACIÓN

Cacabelos, León

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

Mínima intervención

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Bierzo

VIÑEDO PROPIO

Si

REGIÓN

Bierzo

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

AÑO DE CREACIÓN

2005

VITICULTURA

Convencional