



LOSADA GODELLO

Varietats	100% Godello
Maridatge	Peix: acompanya millor els peixos blancs en qualsevol forma de preparació, a la planxa, al forn, a la graella. Carns: si es tracta de carns vermelles, cal que estiguin poc especiades i condimentades.
Criança	Criança sobre mares fines de 6 mesos a Fudres de roure Francès, dipòsits de formigó i dipòsits d'acer inoxidable
Anyada	2023
Grau alcohòlic	13,50%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

NOTA DE CATA

Godello, gras, fresc, elegant, convida a beure. En boca és voluminós i delicat, amb una acidesa cítrica d'intensitat mitjana que li aporta frescor.

RECONeixEMENTS

91 James Suckling, 92 Tim Atkin

MARIDATGE

Peix: acompanya millor els peixos blancs en qualsevol forma de preparació, a la planxa, al forn, a la graella. Carns: si es tracta de carns vermelles, cal que estiguin poc especiades i condimentades.

LOSADA

Amb l'objectiu d'aportar un perfil d'elegància als vins del nou Bierzo, Losada Vinos de Finca ha optat per un camí menys segur, configurant la seva propietat a partir de finques de vinya vella ubicades a zones argiloses i que havien estat infravalorades fins ara.

POBLACIÓ

Cacabelos, León

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Mínima intervenció

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Bierzo

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Bierzo

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2005

VITICULTURA

Convencional