



# LOSADA GODELLO

**producto.variedad** 100% Godello  
**desTexto**

**producto.maridaje** Pescado: acompaña mejor a los pescados blancos en cualquier forma de preparación, a la plancha, al horno, a la parrilla. Carnes: si se trata de carnes rojas, estas deben estar poco especiadas y condimentadas.

**producto.crianza** Crianza sobre lías finas de 6 meses en Fudres de roble Francés, depósitos de hormigón y depósitos de acero inoxidable

**producto.anyada** 2023

**producto.gradoAlcoholico** 13,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 10-12 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofiaDeElaboracion** Mínima intervención

**producto.momentoConsumo** Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

## PRODUCTO.NOTADECATA

Godello, graso, fresco, elegante, invita a beber. En boca es voluminoso y delicado, con una acidez cítrica de intensidad media que le aporta frescor. Notas de fruta blanca principalmente que ya se apreciaban en nariz. Final goloso con toques minerales característicos de la parcela de donde es originario.

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 James Suckling, 92 Tim Atkin

## PRODUCTO.MARIDAJE

Pescado: acompaña mejor a los pescados blancos en cualquier forma de preparación, a la plancha, al horno, a la parrilla. Carnes: si se trata de carnes rojas, estas deben estar poco especiadas y condimentadas.

---

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Bierzo

**BODEGA.REGION**

Bierzo

**BODEGA.ANYOCREACION**

2005

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Mínima intervención

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Convencional