



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.gradoAlcohólico 13,50%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofíaDeElaboracion Mínima intervención

producto.momentoDeConsumo Relax o introspección, Gastronòmic / 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 aprecian 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.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional