



LOSADA GODELLO

Variedades	100% Godello
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.
Crianza	Crianza sobre lías finas de 6 meses en Fudres de roble Francés, depósitos de hormigón y depósitos de acero inoxidable
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	Sin prisas, Gourmet

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

91 James Suckling, 92 Tim Atkin

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.

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