

LA BARAJA GODELLO

- **DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** VALDEORRAS
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% Godello
- **ELABORACIÓN:** Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Godello de las proximidades de O Barco de Valdeorras, de suelos poco profundos y pobres, en su mayoría arcillo-ferrosos y con pizarra. Crianza de cinco meses en barricas seleccionadas de Roble Francés. Contiene sulfitos.
- **NOTA DE CATA:** Se trata de un crianza con battonage. Tiene un atractivo color amarillo limón con ribetes acerado. Es amplio, intenso, y complejo con un final largo y persistente muy agradable.
- **GRADO ALCOHOLICO:** 13,5%



Ficha comercial - Revisión 0



PREMIOS Y PUNTACIONES

- AÑADA 2021:
 - 93p Raymond Chan Wine Reviews
 - 93p Raffaele Vecchione – WinesCritic.com
 - 92p Gilbert & Gaillard
 - 90p Andreas Larsson-Tasted
- AÑADA 2020:
 - 94p Gardini Notes

EMBALAJE

Botella de 75cl

Cajas de 6 botellas, 84 cajas por Euro pallet

