

LA BARAJA GODELLO

- **AÑADA 2023**
- **ALCOHOL** 13,5%vol.
- **DENOMINACIÓN:** D.O. Bierzo
- **VARIEDAD DE UVA:** 100% GODELLO
- **ELABORACIÓN:** Elaborado con uva selecta de la variedad Godello, procedente de suelos pizarrosos y arcillosos. Fermentación alcohólica y crianza sobre lías durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés artesanales seleccionadas.
- **NOTA DE CATA:**Presenta un atractivo color amarillo pajizo con ribete acerado. Es amplio, graso, untuoso, mineral y equilibrado. Con recuerdos a cítricos, gran acidez, largo y muy persistente.



PREMIOS Y PUNTACIONES

- **AÑADA 2021**

- 93p** Beverage Testing Institute
- 93p** Raymond Chan Wine Reviews
- 93p** Raffaele Vecchione
- 92p** Gilbert & Gaillard
- 90p** Andreas Larsson-Tasted

- **AÑADA 2020**

- 94p** Gardini Notes

LOGÍSTICA

Botella de 75cl

Cajas de 6 botellas.

84 cajas por Euro pallet

