

# Bodegas Godelia - Godelia (2013)

## IDENTIDAD



Bodega	<b>Bodegas Godelia</b>
Nombre	<b>Godelia</b>
Año	<b>2013</b>
Uvas	Godello (80 %) Dona blanca (20 %)
Ubicación	<b>España &gt; Castilla y León &gt; Bierzo</b>
Categoría	Vino Blanco / Seco

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



## ELABORACION

Barrica	5 Meses
Info. sobre	Vendimia manual en cajas de 15 kilos. Tratamiento térmico de la uva durante el proceso a 5 grados de temperatura. Mesa de selección manuales. Despallido y prensado suave con atmósfera inertizada. Desfangado estático del mosto durante 24 horas y fermentación por separado en depósito de acero inoxidable de 150 hl a una temperatura de 15 grados. Crianza de 5 meses en depósito sobre lías aplicando la técnica del bâtonnage.
Viticultura	Ensamblaje de dos ibas autóctonas con mucha personalidad donde se ajusta el porcentaje para extraer lo mejor de cada una de ellas
Tierra	Mezcla de elementos finos, quartitos y pizarras. Laderas semiabancaladas y laderas de orientación pronunciada

## COMENTARIO

Comentario	Salón de los vinos del Bierzo y Godello, celebrado en el hotel Royal Palace de Madrid el 27 de octubre de 2015
------------	--

## CATAS (1)

Fecha	<b>28 de octubre de 2015</b>
Catador	Yo
Puntuación	92.0

# Bodegas Godelia - Godelia (2013)

Visual Color pajizo brillante

Olfato Nariz compleja y potente donde sobresalen notas de frutas de hueso y flores blancas sobre un fondo mineral con ligeros matices de cítricos e hinojos.

Boca Boca muy agradable y cremosa, frutal y elegante donde destacan lasa notas minerales y ligeramente salinas que lo caracterizan, que junto a la acidez confieren un final fresco y persistente.

## BOTELLAS SACADAS (1)

28/10/15	Precio de		28/10/15	Consumido		
----------	-----------	--	----------	-----------	--	--

