

Bodegas Del Abad - Gotin Del Risc (2008)

IDENTIDAD

Bodega **Bodegas Del Abad**
Nombre **Gotin Del Risc**
Año **2008**
Uvas **Godello**
Ubicación
Categoría **Vino Blanco**
Alcohol **13.5 %**

BOTELLA

Volumen **750mL**
Envase **Bourgogne**
Cápsula **Negro**

CONSUMO

Platos **Pescados blancos a la plancha o al horno, mariscos, carnes blancas, arroces caldosos y especialmente el foie con higos**

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol **13.50 %**

ELABORACIÓN

Info. sobre **Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 10 días para maceración total de 20 días.
Criado en bodega de roble francés durante 6 meses**

Tierra **Pedregoso con presencia de pizarra, cura citas y otros minerales.
Altitud 650 metros**

CATAS (1)

Fecha **21 de octubre de 2015**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **88.0**
Visual **Color oro que denota su evolución. Glicerico**
Olfato **Humedad, madera, alguna nota especiados, manzanilla con un toque amielado. Neumático, barniz muy leve**



Bodegas Del Abad - Gotin Del Risc (2008)

Boca Equilibrado, baja acidez, cuerpo medio, con salinidad final. No responde al prototipo de las godello. Un poco evolucionado, paso graso

BOTELLAS ALMACENADAS (1)

21/10/15	Precio de mercado			Curso Cata 2015
----------	-------------------	--	--	-----------------

