

# Luna Beberide - Luna Beberide Godello (2013)



## IDENTIDAD

---

Bodega	<b>Luna Beberide</b>
Nombre	<b>Luna Beberide Godello</b>
Año	<b>2013</b>
Uvas	Godello (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Galicia &gt; Valdeorras</b>
Clasificación	DO - Denominación de Origen
Categoría	Blanco / Vino seco
Alcohol	13.5 %
Precio	<b>8,90 €</b>

## BOTELLA

---

Volumen	750mL (75cL)
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro



## ANÁLISIS ENOLÓGICO

---

Alcohol	13.50 %
---------	---------

## ELABORACIÓN

---

Info. sobre	Vino fermentado a una temperatura entre 12 y 15 grados. Crianza de 6 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable
Tierra	Arcillo calcáreo y pizarra descompuesta

## CATAS (1)

---

Fecha	<b>5/11/14</b>
Catador	Yo
Puntuación	<b>P. 94.0</b>
Visual	Color dorado con algunos reflejos verdosos. Presencia de lagrimas

# Luna Beberide - Luna Beberide Godello (2013)

**Olfato** Primera botella, olor a moho, al examinar el corcho se observan dos manchas claras del mismo.

Segunda botella en perfectas condiciones, por lo que la cata se refiere a ésta última.

Intensidad media con una agradable sensación de frescor. A copa parada aparecen aromas de herbáceos (heno fresco), hinojo, cítricos, manzana verde, con pequeños toques de mineral y tostado que aumentan con el tiempo.

**Boca** Muy equilibrado, con nervio, destaca el carácter afrutado. Paso en boca ligeramente salado, con una acidez bien compensada. Retronasal de cítricos. Persistencia media

## BOTELLAS SACADAS (2)

5/11/14	Precio de			5/11/14	Consumido		
5/11/14	Precio de			5/11/14	Consumido		