

Casar de Burbia Casar Godello (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Casar de Burbia
Nombre	Casar Godello
Año	2016
Uvas	Godello (100 %)
Ubicación	España > Castilla y León > Bierzo
Categoría	Vino Blanco
Precio	8,40 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación Este vino lleva a cabo una maceración pelicular en frío a una temperatura de 12°C, para posteriormente escurrir y prensar la pasta. La fermentación se realiza en depósitos de 5.000 litros a temperatura controlada entre 14-16°C durante 20 días.
	Envejecimiento Crianza de 8 meses en sus propias lías, antes de la estabilización y embotellado final.
	Embotellado Se realiza tras la estabilización.

VIÑEDO

Viticultura	Descripción Viñedo situado en Valtuille de Arriba y orientado al mediodía, a una altitud de 600 metros. Edad Más de 30 años.
Tierra	Suelo Suelos de pizarra y cuarzo con trazas de arcilla en el subsuelo. Clima Continental atlántico.

CLASIFICACIONES (1)

Casar de Burbia Casar Godello (2016)

Guía **Wine Advocate - Robert Parker**
Puntuación 90.0

CATAS (2)

Fecha **7 de marzo de 2018**

Catador Curso De Cata

Puntuación 86.0

Visual Amarillo pajizo con irisaciones verdoas. Color brillante y limpio.

Olfato De intensidad media-alta, asombra su potencia aromática con predominio de notas especiadas, florales y de frutas blancas y de hueso, sobre un tenue fondo mineral y cítrico.

Boca En boca denota la crianza con las lías, dotándole de una buena estructura, con mucho volumen y untuosidad. Acidez equilibrada, en el posgusto vuelven las sensaciones cítricas y minerales.

Fecha **8 de noviembre de 2017**

Catador Yo

Platos Ideal como acompañamiento de mariscos, platos de pescado y arroces.

Notas Vista

Color brillante y limpio.

Nariz

En nariz resulta complejo y elegante. De intensidad media-alta, asombra su potencia aromática con predominio de notas especiadas, florales y de frutas blancas y de hueso, sobre un tenue fondo mineral y cítrico.

Boca

En boca denota la crianza con las lías, dotándole de una buena estructura, con mucho volumen y untuosidad. Acidez equilibrada, en el posgusto vuelven las sensaciones cítricas y minerales

BOTELLAS ALMACENADAS (1)

FECHA DE ENTRADA	TIPO DE ENTRADA	PRECIO DE ENTRADA	PROVEEDOR	UBICACIÓN
8/11/17	Precio de mercado	8,40 €		Cata 2017

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
7/3/18	Consumido		