



Mauro Godello 2023

Jaune doré pâle. Au nez, des agrumes, des fleurs blanches et une minéralité prononcée. En bouche, élégant et précis, avec une finale intense et longue. Très bon potentiel de garde.

Producteur	Bodegas Mauro
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	14° - 16°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Godello
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5306123
Accord mets et vins	Fruits de mer, Poisson, Paella

Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé pendant 9 mois en fûts de bois de 500 litres sur lies fines.

Terroir

Le raisin provient des deux vignobles individuels "Los Musicos" et "El Rosal" à Villafranca del Bierzo.

