



Mauro Godello 2023

Giallo oro pallido. Al naso, agrumi, fiori bianchi e spiccata mineralità. Elegante e preciso al palato, con un finale intenso e lungo. Ottimo potenziale di conservazione.

Produttore	Bodegas Mauro
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Godello
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5306123
Adatto a	Frutti di mare, Pesce, Paella

Vinificazione

Vinificato in botti di legno, poi affinato per 9 mesi in botti di legno da 500 litri sulle fecce fini.

Terroir

Le uve provengono dai due singoli vigneti "Los Musicos" e "El Rosal" di Villafranca del Bierzo.

