LOSADA GODELLO

LOSADA VINHOS

LO-GD2021

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Losada Vinos de Finca

REGIÃO: Bierzo

PAÍS: Espanha

TIPO: Branco

SAFRA: 2021

TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

LOCAL: San Lorenzo e San Esteban de Valdueza

SOLO: Ardósia

VARIEDADE: Godello

MATURAÇÃO: Estágio de 6 meses sobre borras finas, 75% em aço inoxidável e 25% em barricas de carvalho francês

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 7°C a 10°C

GUARDA: De 5 a 7 anos

DECANTER: Não é necessário

PRÊMIOS: James Suckling: 93 pontos, Guía Semana Vitivinícola: 95 pontos

O Losada Godello é um vinho surpreendente em todas suas características. Sua passagem por barricas de carvalho lhe conferem uma potência delicada, elegante e extremamente agradável, tanto nos aromas quanto na boca. A casta Godello somente é cultivada em pequenas regiões da Espanha e Portugal. Essa exclusividade torna esse rótulo ainda mais especial e surpreendente.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO: Amarelo palha claro com reflexos esverdeados

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE	BAIXA	●	●	●	●	○	ALTA
EVOLUÇÃO	PRIMÁRIO	●	●	●	○	○	TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO: Aromas de frutas brancas com toque cítrico e leve floral.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL	BAIXO	●	●	●	●	○	ALTO
DOÇURA	SECO	●	○	○	○	○	DOCE
ACIDEZ	BAIXA	●	●	●	●	○	ALTA
TANINO	BAIXA	○	○	○	○	○	ALTA
CORPO	LEVE	●	●	●	●	○	ENCORPADO
PERSISTÊNCIA	CURTA	●	●	●	●	○	LONGA

DESCRIÇÃO: Seco, boa acidez proporcionando elegância e frescor agradável, álcool equilibrado, corpo médio, boa fruta, um toque de mineralidade e ótima persistência de boca. Um vinho equilibrado, fresco, bem gastronômico.

HARMONIZAÇÃO

CARNES	● PEIXE	● AVE	○ SUÍNO	● CRUSTÁCEO
CARNES	○ GADO	○ CAÇA	○ CURADA	○ CORDEIRO
QUEIJOS	○ FRESCOS	● MOLES	● MÉDIOS	● DUROS
DA TERRA	○ HORALIÇAS	● LEGUMES	○ CEREAIS	○ COGUMELOS
AMIDOS	○ MASSAS	● RISOTOS	● POLENTA	● TUBÉRCULOS
TEMPEROS	○ PIMENTAS	● ERVAS	● ESPECIARIAS	● AROMÁTICOS
DOCES	○ OLEOGINOSAS	○ FRUTAS	○ SOBREMESAS	○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO: Frutos do mar, polvo, peixe grelhado branco ao forno e churrasqueira, paella, salada com camarão