

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bodegas Mauro Godello 2023
Vinícola	Bodegas Mauro
Safra	2023
País	Espanha
Região	Castilla y León
Tipo	branco
Castas	Godello
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses sobre as borras finas em barris de carvalho de 500 L
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	95 pts Guía Gourmets 94 pts Wine Advocate 92 pts Guia Penin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas Mauro é uma das vinícolas mais respeitadas da Espanha. Localizada em Tudela de Duero, na província de Valladolid, foi fundada em 1980 por Mariano García em homenagem a seu pai, Mauro.

O projeto marcou o início da trajetória independente da família García no Vale do Duero, que mais tarde seria ampliada com a criação da San Román Bodegas y Viñedos, em Toro, e da Garmón Continental, na Ribera del Duero.

O Mauro Godello 2023 é elaborado a partir de vinhedos situados em Villafranca del Bierzo e Valtuille de Arriba. A fermentação ocorre em barricas de carvalho de 500 litros, seguida por um período de 10 meses de amadurecimento sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro