



La Patena 2018

ENÓLOGO: Raúl Pérez

D.O.: No tiene

VARIEDAD

100% Godello de 50 años de la parcela La Patena en Cacabelos, El Bierzo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección racimo a racimo en mesa.

Crianza de 12 meses con sus lías finas: 50% en roble francés, 50% en ánfora de barro

GRADO ALCOHÓLICO

13,00%

PRODUCCIÓN

552 botellas

CATA

Color pajizo brillante. Aromas de flores blancas, cítricos, hierbas silvestres, membrillo, miel y lías finas. En boca es fresco, sabroso, frutoso, con buena acidez, elegante, equilibrado y persistente. Con potencial y mucha vida por delante.

PRESENTACIÓN

Botella borgoña de 75 cl. Corcho natural Amorim. Cápsula de estaño ecológica, reciclable, con tintas al agua. Etiqueta en papel ecológico. Cajas de cartón de 6 botellas.

CONSUMO

Desde 2020 hasta 2028

CAMINO DEL NORTE, Compañía de Vinos

24540 Cacabelos | León | ESPAÑA

www.caminodelnortevinos.com - info@caminodelnortevinos.com



[CaminoDelNorteVinos](https://www.facebook.com/CaminoDelNorteVinos)



[@caminonortevino](https://twitter.com/caminonortevino)



[@caminodelnortevinos](https://www.instagram.com/caminodelnortevinos)