



Nombre: GODELLO FERMENTADO EN BARRICA

Origen: BIERZO, LEÓN

Variedad: 100% GODELLO

Grado Alcohólico: 13%

Elaboración:

Las uvas utilizadas para la elaboración de este monovarietal de Godello, proceden de un solo viñedo, de 20 años de edad, asentado sobre el suelo aluvial con componentes arcilloso calcáreos a una altitud de 700 metros sobre el nivel de mar. Después de buscar una maceración tardía fue vendimiada a mano en cajas de 15 kg. Tras un rápido transporte, comenzó la clasificación sobre una mesa de selección manual y el enfriado con hielo carbónico para efectuarse una maceración de 24 horas, tras la que se procedió a un suave prensado y a un desfangado estático. La fermentación se efectuó en barricas nuevas de roble francés sin envinar (origen Tronçais). Durante tres meses permaneció sobre sus lías y con un "battonage" diario. Posteriormente fue descantado y clarificado mediante procesos naturales para pasar a botella.

Notas de Cata:

Color: Amarillo dorado ambarino.

Aroma: Nariz con aromas de buena intensidad a manzana y limón muy maduros, anisados, mantequilla y algo de humo.

Sabor: En boca es seco, con buen cuerpo, untuoso (resultado de la crianza sobre lías). Amplio y muy frutal. Potente. La madera está muy presente pero bien compensada por la fruta. Ciertamente tiene recuerdos de sidra. Bien estructurado y con correcta acidez. Final frutal con notas de nuez, almendra amarga y cítrico. Buena persistencia. Vino, diferente y personal.

Temperatura de Servicio: 11 °C.