Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

La Cerrada

ORIGEN: BIERZO
VARIEDAD: 100% Godello
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

Vides cuidadosamente seleccionadas en viñedos de 25 años, cuyos rendimientos van de 5000 kg/ha a 7000 kg/ha. Están situados a 500 metros de altitud en la parte baja de la colina, con orientación noroeste y suelos de arcilla y piedra caliza. Cosecha manual en cajas de 15 kg, pasando los racimos por una mesa de selección para evitar los que no lleguen a nuestro baremo de calidad. La fermentación alcohólica se produce en depósitos de acero inoxidable, durante 10 días con temperaturas constantes.
El vino se mantiene en los depósitos de acero inoxidable sobre sus lías durante 2 meses.

CATA:

COLOR: Color amarillo claro con reflejos metálicos.
AROMA: En nariz se perciben algunas notas balsámicas, monte bajo (hinojo) y fruta de hueso.
SABOR: Muy sabroso y limpio en boca, acidez cítrica, minerales, flores blancas y silvestres. Equilibrado. Muy buena acidez.