



VINDIUS

BLANCO



VARIEDAD

Godello y Doña Blanca

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Tipo aluvial en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío durante 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con matices oro pálido. En la nariz destacan las notas florales y las frutas blancas maduras sobre un fondo de hinojo. La boca es fresca y vivaz, una explosión frutal y envolvente.

GRAPE VARIETY

Godello and Doña Blanca.

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days. Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour with pale golden glints. Ripe white fruit aromas together with floral notes and hints of fennel coming through. Fresh and crisp. Round with intense fruity flavours.



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com



VINDIUS

GODELLO



VARIEDAD

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Tipo aluvial en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y crianza de 3 meses sobre sus lías finas. Evolución: 1- 3 años.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos. Nariz fragante, fruta madura y especias, fondo terroso y floral. En la boca es delicado, sedoso y mineral, evoca los recuerdos y el deseo.

GRAPE VARIETY

Godello 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 3 months of ageing on its lees. Drink over the next 3 years.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour with green tinges. Elegant aromas of ripe fruit with spicy hints together with floral and earthy notes coming through. Elegant, silky and mineral. Round and well-balanced. A delicate and charming wine to enjoy!



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com



VINDIUS

MENCIA



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y la fermentación maloláctica durante 7 días. Evolución: 1- 3 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros, balsámico y terroso. En la boca es esencia frutal, fresco y armónico, con recuerdos florales.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 7 days for the malolactic fermentation. Drink over the next 3 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with deep purple glints. Red and black fruit aromas with balsamic hints and earthy notes coming through. Fresh and fruity with a harmonious mouthfeel. Clean and pleasant finish with subtle floral notes.



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com



VINDIUS

ROSADO MENCIA



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza. Aroma a frutos rojos maduros, flores silvestres y azules, sobre un fondo especiado y mineral. En la boca es una golosina de frambuesa, sedoso y vivaz, repleto de tradición.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days.

Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour. Ripe red fruit aromas harmoniously combined with hints of wild and blue flowers together with mineral and spicy notes coming through. Fresh, lively and silky. Just like a raspberry-flavoured lollipop!



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com



VINDIUS

MENCIA ROBLE



VARIEDAD

Mencia 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

65 a 85 años en vaso.

SUELOS

Arcilloso con pizarra en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío de 3 a 5 días. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de hormigón durante 20 días y la fermentación maloláctica durante 8 días. Crianza de 4 meses en barricas de roble francés. Evolución: 2- 5 años.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros maduros, mineral y matices florales. En la boca es aterciopelado y carnoso, memoria de la tierra.

GRAPE VARIETY

Mencia 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

65 - 85 years old bush vines.

SOILS

Slopes with clay and slate.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 3-5 days. Alcoholic fermentation in concrete tanks for 20 days and another 8 days for the malolactic fermentation. Ageing of 4 months in French oak barrels. Drink over the next 5 years.

TASTING NOTES

Cherry-red colour with deep purple glints. Ripe red and black fruit aromas together with mineral hints and floral notes. Round, velvety and meaty. Pleasant finish with earthy notes reminiscent of its terroir.



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Aptdo. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com