



BLISS by Guerra

SWEET SENSATIONS



VARIEDAD

Godello 100%

EDAD DEL VIÑEDO

Más de 40 años.

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 seguida de un desfogado por flotación. La fermentación alcohólica a 12°C en depósitos de acero inoxidable con parada por frío (-4°C) para mantener los azúcares naturales.

NOTA DE CATA

Blanco acerado con aromas intensos y complejos a fruta de hueso, cítricos con notas a flores blancas y fondos de miel y anisados, expresión fresca y mineral. Entrada en boca semidulce con una acidez equilibrada, notas cremosas y recuerdos de naranja. Es largo con expresión frutal, fresca y divertida.

GRAPE VARIETY

Godello 100%

AGE OF THE VINEYARD

More than 40 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 with its subsequent debourbage (floating method). Alcoholic fermentation in stainless steel tanks at 12°C, interrupting it by chilling the wine (-4°C) to preserve its natural sugars.

TASTING NOTES

Water-white colour with metallic tinges. Intense and complex bouquet of drupes (stone fruit) and citrus aromas together with hints of white flowers with a touch of honey and anise. Semi-sweet mouthfeel, but still fresh and mineral. Lively, well-balanced and creamy with orange notes. Fresh, fruity and lingering finish. The perfect pick to have fun and enjoy with friends!

TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN



Avda. Constitución, 106.
24540 Cacabelos. León. Spain
[Phone] +34 987 54 61 50
[Fax] +34 987 54 92 36
www.vinosguerra.com
www.vinosguerra.com/blissbyguerra/
info@vinosdelbierzo.com

facebook.com/vinosdelbierzosc
 twitter.com/vinosdelbierzo
 plus.google.com/102280348626339387124
 vimeo.com/channels/611420
 youtube.com/channel/UCrcNgBPjPM8qt76WYZGdRfQ

