Señorío del Bierzo

GODELLO

VARIEDAD
Godello100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO
45 a 55 años

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 y crianza de 3 meses sobre sus lias 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 boca es delicado,sedoso y mineral, evoca los recuerdos y el deseo.

GRAPE VARIETY
Godello100%

APPELLATION
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 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

Vinos Guerra

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

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