



GODELLO

D.O. Bierzo. Fresco, mineral y vertical.

"Buscábamos un Godello muy fresco y mineral, con potencial de guarda"

Paraje: San Esteban del Toral, Bierzo Alto (Bembibre)

Suelo: arcilla férrica con piedras y arena granítica

Añada: 2023

Variedad: Godello

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés de 500 l

Alcohol: 13,5%

Producción: 2.493 botellas

Ubicada en el pueblo de San Esteban del Toral, seleccionamos esta viña por el carácter atlántico que nos transmitía. Buscábamos una zona tardía con lenta maduración donde obtener un vino muy fresco con potencial para la guarda.

Se trata de un viñedo ecológico de 25 años, a 720m de altitud, que nos permite jugar con la mineralidad, el frescor pero también con la concentración.

Notas de cata: Imalia Godello es fresco y elegante en nariz, con sutiles notas de flores blancas, que se funden con unas leves notas cítricas y recuerdos minerales. En boca con tensión equilibrada, con una agradable envoltura y un final largo.

