



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: 2024

Variedad: Godello

Envejecimiento: 10 meses en barricas de roble francés de 500 l

Alcohol: 13%

Producción: 4,389 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: A la vista pálido y ligero. En nariz fresco y elegante, con sutiles notas de flores blancas y recuerdos minerales. En boca amplio y equilibrado, con una agradable envoltura y un final largo.

