

MAURO

GODELLO

2014

VIÑEDOS

Plantación con clones autóctonos mediante selección masal en las fincas de Los Músicos y el Rosal en Villafranca del Bierzo. Ambas parcelas están situadas a 700 metros de altitud sobre un mosaico de suelos, pobres, de arena, canto y pizarra descompuesta. La conducción de las vides se realiza en espaldera a cordón doble.

AÑADA

Invierno y primavera lluviosos con temperaturas suaves a partir de abril y reservas de agua en el suelo que favorecieron la brotación. Un verano cálido con floración y envero adelantados propiciaron una vendimia temprana el 6 de septiembre, dos semanas antes que en 2013, con hollejos firmes, y excelente acidez.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Estancia de una noche en cámara frigorífica con posterior despalillado, estrujado y maceración pelicular en frío durante 12 horas. Prensado y desfangado nocturno antes de pasar el mosto a barricas de 500 litros nuevas y usadas donde estuvo fermentando hasta el 15 de diciembre. Se embotelló en junio de 2015 después 9 meses de crianza con sus lías.

CATA

Distinguido y mineral con variados matices en nariz: flores blancas, cítricos y rasgos yodados. Fibroso, amplio, de textura crujiente y enorme longitud. Tiene clase para envejecer por años.