

MAURO

GODELLO

2013

VIÑEDOS

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

AÑADA

Invierno muy lluvioso y frío hasta final de mayo con una primavera casi inexistente. Verano marcado por el calor y las escasas precipitaciones. Añada de claro perfil atlántico con una maduración lenta. Vendimia el 25 de septiembre antes de un periodo prolongado de lluvias intensas.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Maceración pelicular en frío durante 12 horas. Prensado y desfangado muy ligero antes de pasar el mosto a dos barricas de 500 litros- una nueva y otra usada- donde estuvo fermentando hasta el 21 de octubre. Se embotelló en junio de 2014 después de un periodo prolongado de crianza con sus lías.

CATA

Discreto, elegante y complejo en nariz con aromas de melocotón maduro, hierbas y cítricos. Sutil, equilibrado, vertical y con magnífica acidez en boca, de moderada opulencia, delicada mineralidad y cierta salinidad en el final de boca.