

MAURO

GODELLO

2016

VIÑEDOS

Plantación con clones autóctonos seleccionados en las fincas de Los Músicos y El Rosal en Villafranca del Bierzo. Estas parcelas están situadas a 700 metros de altitud sobre suelos muy pobres de arena, pizarra descompuesta y canto rodado de formación aluvial.

AÑADA

Ciclo caracterizado por un invierno templado, húmedo y tardío, con retraso de las heladas hasta febrero. Una primavera demasiado lluviosa ralentizó la floración, pero el verano seco y cálido favoreció una perfecta madurez y una vendimia tranquila el 12 de septiembre.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Delicado estrujado de la uva y posterior maceración con pieles a 8°C durante 12 horas con el fin de ampliar el caudal aromático. Después de un leve desfangado estático, la fermentación alcohólica se inicia en barricas de 500 litros, donde el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante 9 meses hasta su embotellado en junio de 2017.

CATA

Múltiples matices aromáticos en una nariz precisa y con empaque. Estructura rotunda, untuoso, afilado.

PRODUCCIÓN

5.354 botellas y 200 mágnams.