

# MAURO

## GODELLO

2020

### VIÑEDOS

Plantación con clones autóctonos seleccionados en diferentes fincas de 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

El equilibrio define esta añada. Tras un invierno lluvioso y templado, la primavera continuó suave y las provisiones de agua en el suelo favorecieron el buen porte de la cepa. Los estadios de brotación, floración y cuajado se completaron unos días antes de lo habitual. La vendimia se desarrolló el 29 de agosto con una madurez sobresaliente de las uvas.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Delicado estrujado de la uva y posterior maceración con pieles a 8° 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 permanece en contacto con sus lías durante 10 meses hasta su embotellado en julio de 2021.

### CATA

Encantadora nariz de flores blancas, lías finas y dejes especiados. Magnífica boca, completo, untuoso, eléctrico en el final.

### PRODUCCIÓN

9.885 botellas, 295 mágnums y 5 doble mágnums.

CARRETERA DE VILLABÁÑEZ, KM. 1. 47320 TUDELA DE DUERO (VALLADOLID)

TELÉFONO: + 34 983 521972

[info@bodegasmauro.com](mailto:info@bodegasmauro.com)

[www.bodegasmauro.com](http://www.bodegasmauro.com)