

MAURO

GODELLO

2021

VIÑEDOS

Parcelas plantadas en diferentes fincas de Villafranca del Bierzo y Valtuille de Arriba, situadas a 700 metros de altitud sobre suelos muy pobres de arena, pizarra descompuesta y canto rodado de formación aluvial.

AÑADA

Añada de perfil atlántico, definida por precipitaciones bien repartidas a lo largo del ciclo y temperaturas suaves, con máximas y mínimas moderadas. La planta brotó a finales de marzo, en fechas habituales. La floración se produjo a finales mayo. Después de una maduración paulatina, la uva se recolectó el 30 de agosto.

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 10 meses hasta su embotellado en julio de 2022.

CATA

Mineral, sobrio, con muchas capas aromáticas y una fruta límpida. Tensión, rectitud, jugo y crianza medida.

PRODUCCIÓN

12.628 botellas, 279 mágnams y 5 doble mágnams.

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

TELÉFONO: + 34 983 521972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com