

MAURO GODELLO

2023

VIÑEDOS

Parcelas plantadas en diferentes fincas de Villafranca del Bierzo y Valtuille de Arriba, situadas a 650 metros de altitud sobre suelos muy pobres de arena, pizarra descompuesta y canto rodado de formación aluvial.

AÑADA

Cosecha influenciada por la sequía acumulada y el calor. Las lluvias de otoño e invierno permitieron a la planta resistir los meses siguientes, mucho más secos, dando lugar a una brotación irregular. Durante el mes agosto se registró una ola de calor que alteró el ciclo, junto a precipitaciones puntuales que favorecieron la recuperación de las vides sin diluir la concentración. El comienzo de la recolección fue el 23 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 realiza en barricas de 500 litros, donde el vino permanece en contacto con sus lías finas durante 10 meses hasta su embotellado en julio de 2024.

CATA

Carácter primario y varietal, con atractivos aromas de fruta de hueso y finos apuntes de lías. Al paladar se ofrece cremoso, energético y persistente. Para disfrutar desde sus primeros años.

PRODUCCIÓN

15.628 botellas y 253 magnums.

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

TELÉFONO: + 34 983 521972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com