

MAURO

GODELLO

2024

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

El año 2024 fue especialmente lluvioso en invierno y primavera, con temperaturas templadas. La brotación se inició la semana del 8 de abril. En el mes de mayo se realizó una poda en verde preventiva para controlar los rendimientos. Las tormentas de granizo en junio no afectaron a nuestras viñas. El envero tuvo lugar en julio con un aclareo de racimos posterior que concentró el fruto antes de la recolección el 28 de agosto.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una vez llega la uva a bodega, pasa por mesa de selección y despalilladora. Tras el prensado, al mosto se le aplica un leve desfangado en frío en el depósito para después llenar las barricas de roble francés, de 500 l de capacidad, donde permanece en contacto con sus lías finas durante 10 meses hasta su embotellado en julio de 2025.

CATA

Nariz limpia y delicada, con aromas de flor blanca y fruta de hueso. Vertical en boca, bien definido, largo y vivaz.

PRODUCCIÓN

15.343 botellas y 250 magnums.

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

TELÉFONO: + 34 983 521 972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com