

MAURO

GODELLO

2025

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

2025 fue un año de incendios estivales en El Bierzo que no afectaron la calidad de la uva. Hubo menos de 600 l de agua en todo el ciclo, con solo 192 l durante el periodo vegetativo, lo que supuso apenas un 15% de lo acumulado el año anterior. Las temperaturas no fueron especialmente frías en las distintas estaciones. La brotación se inició a principios de abril y la floración en los primeros días de junio. El verano fue seco y cálido. Estas circunstancias, junto al poco agua disponible, causaron una ralentización en el desarrollo de las plantas y una merma en la producción. A partir del 26 de agosto se recolectó una godello de racimos prietos y grano pequeño.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Una vez llega la uva a bodega, pasa por mesa de selección y despalladora. 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 2026.

CATA

Delicada madurez en nariz con dejes florales y fondo primario. Envoltente, largo y cremoso en la boca, con una acidez que alarga el final.

PRODUCCIÓN

18.501 botellas y 251 magnums.

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

TELÉFONO: + 34 983 521 972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com