

# FICHA TÉCNICA FIRMO GODELLO



**VARIEDAD:** GODELLO

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO BIERZO

**COSECHA:** 2023

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 2.000 BOTELLAS.

## VIÑEDO

ELABORADO CON UVA GODELLO DE CEPAS DE MÁS DE 25 AÑOS DE EDAD DE UNA SOLA PARCELA, “LA TAREA”, SITUADA EN EL PARAJE VAL DE PAXARIÑAS, QUILÓS A 600 METROS DE ALTITUD. SUELO FRANCO ARENOSO CON ALTO CONTENIDO EN CUARZO

## ELABORACIÓN

MACERACIÓN PELICULAR EN FRÍO DURANTE 6 HORAS, ESCURRIDO Y PENSADO. DESFANGADO ESTÁTICO EN FRÍO DURANTE 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN FOUDES DE ROBLE FRANCÉS DE 1000 Y 600 LITROS A TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 14-18°C. CRIANZA SOBRE LÍAS FINAS DURANTE ONCE MESES EN LOS MISMOS FOUDES.

## NOTA DE CATA

COLOR AMARILLO CLARO, LIMPIO Y BRILLANTE

INTENSIDAD ALTA EN NARIZ, MUY COMPLEJO Y FINO CON AROMAS DE FLORES BLANCAS, FRUTA BLANCA, MANZANA VERDE, PERA, CÍTRICO Y NOTAS MINERALES MARCADAS.

AMPLIO Y VOLUMINOSO EN BOCA, MANTENIENDO SIEMPRE LA FRESCURA Y EL EQUILIBRIO GRACIAS A LA ACIDEZ NATURAL DEL VINO. MUESTRA UN GRAN RECORRIDO Y LONGITUD. LA INTENSIDAD Y PERSISTENCIA DE LOS AROMAS ES ALTA, DESTACANDO NUEVAMENTE LOS RECUERDOS DE DE MANZANA VERDE, FLORES BLANCAS, LIGERAS NOTAS CÍTRICAS Y UNA MINERALIDAD NUEVAMENTE MARCADA Y QUE REFLEJA LA PERSONALIDAD Y AUTENTICIDAD DEL VINO.