

# FICHA TÉCNICA FIRMO INOX. GODELLO



**VARIEDAD:** GODELLO

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA:** DO BIERZO

**COSECHA:** 2020

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol

**PRODUCCIÓN ANUAL:** 348 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 4 HORAS, ESCURRIDO Y PENSADO. DESFANGADO ESTÁTICO EN FRÍO DURANTE 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE Y POSTERIOR CRIANZA EN EL MISMO DEPÓSITO CON SUS LÍAS DURANTE 35 MESES ANTES DE SU EMBOTELLADO.

VINO DE GUARDA, QUE PONE DE MANIFIESTO EL ENORME POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO DE LA VARIEDAD GODELLO.

## NOTA DE CATA

COLOR AMARILLO CON RIBETES DORADOS, LIMPIO.

INTENSIDAD ALTA EN NARIZ, MUY COMPLEJO Y FINO CON AROMAS FLORALES, CÍTRICOS, RECUERDOS ANISADOS, MIEL Y ELEGANTES NOTAS DE HIDROCARBUROS, QUE CONFIEREN UN MARCADO CARÁCTER MINERAL AL VINO.

AMPLIO Y VOLUMINOSO EN BOCA, EL VINO MUESTRA UNA GRAN RECORRIDO, CON DIFERENTES TEXTURAS Y MUY BUENA PERSISTENCIA EN BOCA. LA ACIDEZ EQUILIBRADA SOPORTA Y MANTIENE LA TENSIÓN, EN UN VINO CON UNA MARCADA PERSONALIDAD QUE DESTACA NUEVAMENTE POR SU COMPLEJIDAD AROMÁTICA EN EL RETROGUSTO, CON LAS NOTAS FLORALES, POMELO, LIGERAS NOTAS DE BOLLERÍA, ANISADOS Y NUEVAMENTE EL MARCADO CARÁCTER MINERAL Y LAS NOTAS DE HIDROCARBUROS.