

MAURO

GODELLO

2019

VIÑEDOS

Plantación con clones autóctonos seleccionados en diferentes fincas de Villafranca del Bierzo. Estas parcelas están situadas a 700 metros de altitud sobre suelos muy pobres de arena, pizarra descompuesta y canto rodado de formación aluvial.

AÑADA

Año de escasas precipitaciones y temperaturas templadas. Tras un invierno y una primavera secos, las lluvias estivales aportaron el agua que la planta requería. El final del verano fue fresco, lo que favoreció el desarrollo lento y paulatino de las bayas, hasta una maduración fenólica plena. Con una excepcional sanidad de las uvas, el 9 de septiembre arrancó una vendimia de rendimientos contenidos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Delicado estrujado de la uva y posterior maceración con pieles a 8° durante 12 horas con el fin de ampliar el caudal aromático. Después de un leve desfangado estático, la fermentación alcohólica se inicia en barricas de 500 litros de primer y segundo año, donde el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante 10 meses hasta su embotellado en julio de 2020.

CATA

Atractiva y comedida madurez en nariz con profusión de fruta sobre fondo anisado. Elegante y pleno, se ofrece redondo, fresco y bien definido.

PRODUCCIÓN

8.713 botellas, 251 mágnams y 15 doble mágnams.

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

TÉLFONO: + 34 983 521972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com