

MAURO

GODELLO

2017

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

Añada caracterizada por la escasez de lluvias y rendimientos más bajos debido a las heladas primaverales. La brotación y la floración se adelantaron merced a un ciclo de temperaturas suaves que concluyó con una vendimia temprana y de maduración plena el 23 de agosto.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Delicado estrujado de la uva y posterior maceración con pieles a 8° C 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, donde el vino permaneció en contacto con sus lías finas durante 10 meses hasta su embotellado en julio de 2018.

CATA

Exuberante, untuoso, con mayor opulencia y volumen que en añadas precedentes, mantiene tensión, riqueza aromática y profundidad.

PRODUCCIÓN

6.422 botellas y 200 mágnams.