

MAURO

GODELLO

2018

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

La viña brotó en fechas habituales, durante los primeros días de abril, y la floración concluyó a mediados de junio con un cuajado heterogéneo después de abundantes precipitaciones primaverales. La recogida de la uva se desarrolló el 11 de septiembre, con tiempo seco después de un verano fresco y húmedo.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Delicado estrujado de la uva y posterior maceración con pieles a 8º 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 2019.

CATA

Neto perfil atlántico. Incisivo y elegante, predominan en nariz notas de lima, flor blanca y lías finas. Perfecto equilibrio entre madera y fruta en un conjunto graso, vertical y terroso.

PRODUCCIÓN

8.563 botellas, 353 mágnums y 20 doble mágnums.

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

TELÉFONO: + 34 983 521972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com