

MAURO

GODELLO

2015

VIÑEDOS

Plantación con clones autóctonos mediante selección masal en las fincas de Los Músicos, El Rosal y Nican en Villafranca del Bierzo. Parcelas situadas a 700 metros de altitud sobre un mosaico de suelos, pobres, de arena, canto y pizarra descompuesta. La conducción de las vides se realiza en espaldera a cordón doble.

AÑADA

Invierno y primavera lluviosos, con temperaturas suaves que han favorecido una brotación y floración homogéneas. Un verano seco y cálido propició una maduración más temprana y que comenzara la vendimia el 1 de septiembre, con noches frescas y mañanas luminosas. Se recolectaron 7.000 kg de uvas de grano pequeño y concentrado. Los rendimientos no llegan al 50% ya que se apartan algunos racimos deshidratados y se realizan prensadas muy suaves.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Estancia de la uva entera en cámara frigorífica antes de pasar por la mesa de selección. Despalillado, estrujado y posterior maceración pelicular de 12 h a 8 grados, en acero inoxidable. Posterior prensado nocturno y desfangado estático. El mosto ya limpio se traslada a 6 barricas de 500 litros, nuevas y usadas, donde fermenta a baja temperatura hasta diciembre. Crianza sobre lías en barrica antes de su embotellado en julio de 2016.

CATA

Equilibrado y matizado en su expresión aromática con finas notas de fruta de hueso y tiza. Recto, fresco, pleno. Hechuras de gran blanco.