



BALOIRO GODELLO 2015

Un Godello 100% procedente de varias parcelas, donde las cepas blancas se encuentran en forma dispersa dentro del viñedo tinto. Expresa perfectamente el gran potencial de guarda del Godello. Después de 1 año de crianza oxidativa y 8 años de crianza reductiva, muestra una increíble intensidad, complejidad y gran final.

VARIEDADES

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DO Bierzo

VIÑEDOS

60 años

Orientación este

SUELO

Alluvial and quartz sand

ALTITUD

500-650 metros

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración pelicular prefermentativa en frío, suave prensado y fermentación alcohólica en bodega nueva de 500 litros.

CRIANZA

12 meses en contacto con sus lías en barrica francesa. 8 años en depósito de acero inoxidable.

ALCOHOL

14%

PRODUCCIÓN

1.300 botellas

NOTA DE CATA

Aromas intensos de manzana amarilla madura, níspero y madre selva. Todos esos años de crianza le han dado al vino una enorme complejidad y riqueza con sabores de mermelada de albaricoque y pan tostado. Este Godello maduro concluye con un final fresco y persistente.

