



LOS PEDREGALES 2024

Nuestro 100% Godello del viñedo nombrado 'El Pedregal'. Está ubicada cerca del pueblo de Valtuille de Abajo, en una ladera orientada al este con un suelo de canto rodado y arena. Con este vino pretendemos reflejar el terruño y la añada específicos.

VARIETADES

Godello 100%

DENOMINACION DE ORIGEN

D.O. BIERZO

VIÑEDOS

12 Años

Orientación Este

SUELO

Canto rodado y arena

ALTITUD

500-650 metros

ELABORACION

Vendimia manual. Maceración pelicular prefermentativa en frío de 24 horas.

Fermentación alcohólica en Barrica de 500L.

CRIANZA

12 meses en Barrica de 500L en contacto con sus lías.

ALCOHOL

13,5%

PRODUCCION

2.600 botellas

NOTA DE CATA

En nariz el vino muestra frescos aromas cítricos de pomelo y níspero con notas de flores blancas. La crianza sobre lías no solo da mayor sensación de volumen, sino también sabores sutiles a panadería.

