



VINDIUS

GODELLO

V



VARIEDAD

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Tipo aluvial en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y crianza de 3 meses sobre sus lías finas. Evolución: 1- 3 años.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos. Nariz fragante, fruta madura y especias, fondo terroso y floral. En la boca es delicado, sedoso y mineral, evoca los recuerdos y el deseo.

GRAPE VARIETY

Godello 100%

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days and another 3 months of ageing on its lees. Drink over the next 3 years.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour with green tinges. Elegant aromas of ripe fruit with spicy hints together with floral and earthy notes coming through. Elegant, silky and mineral. Round and well-balanced. A delicate and charming wine to enjoy!



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Apto. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com