



B I E R Z O

Denominación de Origen: Bierzo

Variedad: 100% Godello

Viñedo: +30 años

Suelo: Arcilloso con canto rodado

Altitud: 500-600 m sobre el nivel del mar.

AGRICULTURA

Viticultura orgánica, respetuosa con la viña.

VINIFICACIÓN

Prensado directo.

Desfangado en frío 24 horas y fermentación a temperatura controlada de 16° C durante aproximadamente 15 días.

Después se trasiega una vez y se trabajan las lías en depósito durante 5 meses. A continuación se mezcla con godello de la añada anterior fermentado y criado en barrica francesa durante 12 meses.

CONSUMO

Se aconseja entre 6 - 9 °C

NOTA DE CATA:

Color amarillo pajizo brillante y limpio.

Intenso en **nariz** con aromas a manzanas verdes y frutas cítricas que acompañan a una muy buena acidez en **boca**, redondo y voluminoso, fresco, muy equilibrado con elegantes notas minerales, fino y largo.

