



# 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 barrica 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 madreSelva. 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.

