



LOS PEDREGALES 2022

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%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VdIT Castilla y León

VIÑEDOS

11 años

Orientación este

SUELO

Canto rodado y arena

ALTITUD

500-650 metros

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración pelicular prefermentativa en frío de 24 horas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

CRIANZA

12 meses en depósito en contacto con sus lías

ALCOHOL

12,5%

PRODUCCIÓN

5.600 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.

