



VALDECONTINA

VIÑEDOS Y BODEGA

GODELLO

VARIEDADES

Godello.

AÑADA

2022

GRADO ALCOHÓLICO

14%Vol.

ACIDEZ TOTAL

6,0 g/L

PRODUCCIÓN

4.450 botellas.

PARAJE

Valdecontina.

PARCELAS

Viña de Marcos.

EDAD DEL VIÑEDO

Superior a 20 años.

VIÑEDO Y VITICULTURA

Viñedo en propiedad, certificados en agricultura ecológica. Suelos franco arcilloso arenosos a una altitud media cercana a los 800 metros, con una orientación sur en una parte y otra ladera orientada al oeste. Pendientes medias superiores al 15%.

FECHA DE VENDIMIA

Tercera semana de septiembre.



ELABORACIÓN

Vendimia manual. Despalillado y prensado en frío, desfangado estático durante 36 horas en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada inferior a los 17°C. El vino no hace la fermentación maloláctica.

CRianza

Sobre lías durante 5 meses en depósito..

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, limpio y brillante. Intenso y complejo en nariz, con notas de flores blancas, fruta blanca y ligeras notas de fruta de hueso, hinojo y ligeros cítricos. Entrada dulce en boca, amplio y con buen recorrido, mantiene una acidez que aporta equilibrio y armonía. Es largo y persistente, con los recuerdos de las notas aromáticas apreciadas en la fase olfativa y un marcado carácter mineral.

VIÑEDO

Y BODEGA EN LA PROPIEDAD

WWW.VALDECONTINA.COM

BIERZO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN