



# VALDECONTINA

VIÑEDOS Y BODEGA

## GODELLO FERMENTADO EN BARRICA

### VARIEDADES

Godello.

### AÑADA

2022

### GRADO ALCOHÓLICO

14%Vol.

### ACIDEZ TOTAL

6,30 g/L

### PRODUCCIÓN

780 botellas.

### PARAJE

Valdecontina.

### PARCELAS

Viña de Marcos.

### EDAD DEL VIÑEDO

Superior a 20 años.

### VIÑEDO Y VITICULTURA

Viñedo en propiedad certificado en agricultura ecológica. La zona más pobre y tardía de este viñedo, que es una ladera de orientación oeste a una altitud superior a los 750 metros, es utilizada para la elaboración de este vino. Suelos franco arcillo arenosos, con presencia de canto rodado y una pendiente media superior al 20%.

### FECHA DE VENDIMIA

Última semana de septiembre.



### ELABORACIÓN

Vendimia manual y selección en bodega. Despalillado sin estrujado en frío, maceración pelicular de 6 horas y posterior prensado. Desfangado estático en frío durante 24 horas. La fermentación alcohólica comienza en depósitos de acero inoxidable y en el segundo tercio de la fermentación pasa a barricas de roble francés de 600 litros, donde termina la fermentación a temperatura controlada y nunca superior a los 18°C. Posteriormente, el vino continúa su crianza en las mismas barricas con sus lías finas durante 11 meses, hasta su estabilización y embotellado final.

### CRianza

11 meses en barricas de roble francés de 600 litros.

### NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con ribetes dorados.

En nariz se muestra expresivo, con notas a flores blancas, pera y fruta de hueso y piel de limón armoniosamente integradas con los aromas tostados y ligeramente avainillados.

También cabe destacar la nota mineral que dota de estructura al vino.

En boca es eléctrico, sávido y ágil en copa, estructurado, pero vertical y con buena acidez.

## VIÑEDO

Y BODEGA EN LA PROPIEDAD

[WWW.VALDECONTINA.COM](http://WWW.VALDECONTINA.COM)

## BIERZO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN