

## VIERNES

**Bodega:** Bodegas Godelia

**Zona:** D.O. Bierzo

**Variedades:** Mencía

**Alc:** 12,5% Vol.

### Viñedos:

Viñedos de mencía de más de 30 años, situados sobre suelos arcillosos y cantos rodados a una altura sobre el nivel del mar de de 500 a 700 m.

### Elaboración:

Tras una estricta y minuciosa selección de la uva en el viñedo, se vendimia de forma manual en cajas de 15 kg y controlando la temperatura durante el proceso a 10°C. Tras pasar por la mesa de selección manual, se despalilla suavemente y se vinifica en depósitos de acero inoxidable de 150 hl a temperatura controlada de 25°C. Pigeage y remontados según el potencial de extracción. Se fermenta y macera con los hollejos entre 12 y 15 días y realiza la fermentación maloláctica en depósito. Finalmente se conserva durante cuatro meses en sus lías finas.

### ¿Qué esperar de este vino?

Un vino aromático en nariz donde se perciben las flores blancas, fruta fresca, hierbas aromáticas. En boca es sabroso, equilibrado con muy buena acidez

### Bodegas Godelia

Antigua Carretera N-VI, Km. 403,5

24547 Pieros / Cacabelos - León

+34 987 54 62 79

info@godelia.es



Godelia



### Maridajes:

Perfecto en una barbacoa, con cecina del Bierzo, o simplemente, por copas.

**Tª de servicio recomendada:** 14-16°C

## Bodegas Godelia

**Bodegas Godelia** está situada en el Bierzo, paisaje único y entorno excepcional para la elaboración de vinos. Situada en el noroeste de España, el Bierzo es una región rodeada por montañas que forma un gran valle bañado por el río Sil, en la que se pueden encontrar diferentes suelos y orientaciones en sus viñedos. La riqueza de los suelos, junto con la edad del viñedo, hace que sea un sitio único para la elaboración de vinos de calidad.

La bodega nació a finales de 2009 con el objetivo de elaborar vinos del Bierzo con la mayor honestidad y expresividad. Con arreglo a las tradiciones, pero con la innovación constante como máxima. Además de los vinos que tradicionalmente se han elaborado en El Bierzo, buscan nuevas oportunidades para que las uvas puedan expresarse de manera novedosa y única. El resultado son vinos que cuentan historias sobre El Bierzo, sus costumbres, sus gentes y su gastronomía.

**En pleno Camino de Santiago**, la bodega se emplaza a sus pies en su ruta por el Bierzo. Literalmente, ya que El Camino de Santiago Francés pasa por la puerta de nuestra casa. Es el punto exacto donde comienza la cuenta atrás de los últimos 200 km. y el paso final del peregrino antes de llegar a Galicia, por lo que la bodega está encantada de ser testigo de ese recorrido y fiel acompañante de sus caminantes. No es casual, ya que El Camino trajo consigo un legado al que la bodega quiere rendir homenaje. Esta situación privilegiada en el Bierzo ha otorgado a la bodega el orgullo de elaborar con esmero las variedades de uva autóctonas: mencía, godello y doña blanca. Siempre con el fin de transmitir origen, sensibilidad y elegancia en nuestros vinos.

