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.

VARIEDADES
Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VdlT Castilla y Léon

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.