

# MAURO GODELLO

2022

## VIÑEDOS

Parcelas plantadas en diferentes fincas de Villafranca del Bierzo y Valtuille de Arriba, situadas a 650 metros de altitud sobre suelos muy pobres de arena, pizarra descompuesta y canto rodado de formación aluvial.

## AÑADA

Cosecha seca y cálida. Llovió la mitad del promedio y las temperaturas fueron altas durante todas las estaciones. El verano, uno de los más largos y drásticos de los últimos años, empezó en mayo con la primera ola de calor y continuó con temperaturas máximas inéditas hasta agosto. La falta de humedad favoreció la concentración y sanidad del fruto, que se vendimió el 28 de agosto.

## ELABORACIÓN Y CRIANZA

Delicado estrujado de la uva y posterior maceración con pieles a 8° C durante 12 horas con el fin de ampliar el caudal aromático. Después de un leve desfogado estático, la fermentación alcohólica se realiza en barricas de 500 litros, donde el vino permanece en contacto con sus lías finas durante 10 meses hasta su embotellado en julio de 2023.

## CATA

Expresivo, jugoso, vivaz, aromas de fruta de hueso y tiza. Crianza ajustada, tensión en boca, final seco.

## PRODUCCIÓN

12.913 botellas y 254 mágnams.

CARRETERA DE VILLABÁÑEZ, KM. 1. 47320 TUDELA DE DUERO (VALLADOLID)

TELÉFONO: + 34 983 521972

info@bodegasmauro.com

www.bodegasmauro.com