

Introducción

NOMBRE:

DOMINIO DE TARES GODELLO FERMENTADO EN BARRICA.

Blanco

ORIGEN:

D.O. BIERZO, LEÓN

PRODUCCIÓN:

Edición limitada de 5.000 botellas.

PREMIOS:

Hong Kong International Wine

Challenge 2001 Medalla de bronce

Guía Campsa 91 pts. Cuadro de honor.

Wine Spectator rating 91 pt

Información Técnica

VITICULTURE: Selección de los viñedos del Bierzo con cargas no superiores a los 5.000 kg por hectárea y 20 años de antigüedad, con plantación en vaso, y viñedos con 15 años de antigüedad, con plantación en vaso, y viñedos con 15 años de antigüedad en espaldera.

Suelo: Lladeras con suelo aciloso calcáreo con pizarra descompuesta.

Edad del viñedo: 20 años

Conducción: En vaso

Vendimia: Cajas de 15 kg. y selección de la uva en mesa de selección manual.

Variedades: Godello 100%

Fermentación alcohólica:

Duración: 30 días

Temperatura: 19° C

Fermentación maloláctica: No

Permanencia en barrica:

Capacidad: 225 litros

Años de útil.: Nuevo

Tipo roble: Francés Allier

Tostado: Medio

Tiempo de permanencia: 3 meses sobre lías

Análisis:

Contenido alcohólico: 13°

Acidez Total: 6,2 g/l

Azúcar residual: 2,0 gr/l

Ph: 3,5

Método de Clarificación: Caseína

Notas de Cata

Amarillo dorado ambarino. Nariz con aromas de buena intensidad a manzana y limón muy maduros, anisados, mantequilla y algo de humo. En boca es seco, con buen cuerpo, untuoso (resultado de la crianza sobre lías). Amplio y muy frutal. Potente. La madera está muy presente pero bien compensada por la fruta. Ciertamente tiene recuerdos de sidra. Bien estructurado y con correcta acidez. Final frutal con notas de nuez, almendra amarga y cítrico. Buena persistencia. Vino, diferente y personal.

Wine Spectator ed. agosto 2003.

La mayoría de los godellos son limpios, frescos y ligeros. Este concretamente no es así, su profundo color, la intensidad de aromas de paja, avellana y piedras húmedas, junto con un vivo sabor de piel de naranja, almendra y cerezas ácidas le dan un carácter inconfundible. Tiene intensidad y estructura. Ambicioso y provocativo. (90 puntos)



Notas de Elaboración

Las uvas utilizadas para la elaboración de este monovarietal de Godello, proceden de un solo viñedo con cepas en espaldera de 15 años de edad, asentado sobre un suelo aluvial con componentes arcilloso calcáreos a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar. Después de buscar una maduración tardía, fue vendimiada a mano en cajas de 15 Kg. Tras un rápido transporte, comenzó la clasificación sobre una mesa de selección manual y el enfriado con hielo carbónico para efectuar una maceración de 24 horas, tras la que se procedió a un suave prensado y a un desfangado estático. La fermentación se efectuó en barricas nuevas de roble francés origen Tronçais. Durante varios meses permaneció sobre sus lías y con un "batonnage" diario. Posteriormente fue decantado y clarificado mediante procesos naturales para pasar a botella.

Packaging

Etiqueta frontal:

Formato: 79 mm x 65 mm
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
 Estampación. Papel reciclable

Etiqueta Posterior:

Formato: 60 mm x 70 mm
Papel: Supermate con tintas impermeabilizantes.
 Estampación. Papel reciclable.
 Braille serigraf

Código EAN/UPC bot. 750 ml.:

Ean 13: 8437002369026
UPC: 737686200058

Corcho:

Material: Corcho natural.
Largo: 49 mm

Envase:

Formato: Borgoña cl Flange
Capacidad: 750 ml
Color: Antique

Caja Transporte 6 bot. 75 cl:

Dimensiones: 320 x 255 x 190 mm
Material: Cartón reciclable.
Gcode EAN 14 EU: 18437002369023
Gcode EAN 14 USA: 10737686200055

Caja Transporte 12 bot. 75 cl:

Dimensiones: 355 x 320 x 285 mm
Material: Cartón reciclable.
Gcode EAN 14 EU: 28437002369020



Godello