



VINDIUS

BLANCO



VARIEDAD

Godello y Doña Blanca

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

EDAD DEL VIÑEDO

45 a 55 años en vaso.

SUELOS

Tipo aluvial en ladera.

ALTITUD

De 450 a 600 metros.

VENDIMIA

Manual.

ELABORACIÓN

Maceración de la uva en frío durante 8 horas. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Evolución: 1- 2 años.

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo con matices oro pálido. En la nariz destacan las notas florales y las frutas blancas maduras sobre un fondo de hinojo. La boca es fresca y vivaz, una explosión frutal y envolvente.

GRAPE VARIETY

Godello and Doña Blanca.

APELLATION

Bierzo

AGE OF THE VINEYARD

45 - 55 years old bush vines.

SOILS

Slopes with alluvial soils.

ALTITUDE

450 - 600 metres.

HARVEST

Hand-picked.

WINEMAKING

Prefermentative cold maceration during 8 hours. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for 10 days. Drink over the next 2 years.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour with pale golden glints. Ripe white fruit aromas together with floral notes and hints of fennel coming through. Fresh and crisp. Round with intense fruity flavours.



TECHNICAL SHEET

CACABELOS
VINOS DEL
BODEGA
BIERZO
SPAIN

Avda. Constitución, 106. Apto. 6.
Cacabelos. León. España

[T] 987 54 61 50 / 75 [F] 987 54 92 36
www.vinosdel Bierzo.com