



LA JURISDICCION 20'

Vino elaborado con uvas 100% Godello de las parcelas familiares mayoritariamente del pueblo de Villalibre de la Jurisdicción, de donde toma su nombre.

Homenaje al verano y los colores verdosos de las viñas en pleno apogeo y exuberantes de color.

El viñedo:

La jurisdicción procede de varias parcelas con variedad de años, desde viñedos antiguos injertados en variedad Godello a nueva plantación de apenas 3 años. Las viñas tiene orientación norte en plena ladera de las montañas al sur de la comarca berciana. Suelos blandos con pizarra fina en barrancas arcillosas.

Elaboración:

La vendimia se produce de manera manual seleccionada en cestas de 20kg y en la entrada a la bodega es directamente despallada y prensada para comenzar la fermentación en depósito de acero inoxidable.

FICHA TÉCNICA:

Uva: 100% Godello propia de Villalibre de la Jurisdicción. El Bierzo.

Elaboración: Prensado y elaborado en acero inoxidable. Crianza en Roble francés durante 6 meses.

Vendimia: Manual Seleccionada.

Embotellado: Abril 2021.
1250 Botellas de 75 cl.

Edad del viñedo: Variado.

Graduación: 12,5 %

Se realiza una vendimia seleccionada al inicio de Septiembre en las parcelas de diferentes edades en el pueblo de Villalibre de La Jurisdicción.

El mosto se desfanga con la aplicación de baja temperatura durante 24h.

Se realiza crianza en madera al vino que madura con sus lías finas durante 6 meses al final de los cuales se decanta y filtra de manera mecánica.

Al cabo de 6 meses se embotella.

NOTA DE CATA

- Se presenta amarillo pálido con ribete ligeramente verdoso, de lágrima fina y caída lenta.
- En nariz son características las notas cítricas, flores y fruta blanca.
- En boca tiene cierta densidad y acidez vertical, en el retrogusto vuelven a aparecer las notas cítricas con final corto.

By P.Cutillas