



LA PADORNIÑA GODELLO

VINO DE PARAJE

Uvas procedentes del **paraje de La Padorniña**, en Villafranca del Bierzo. Su recolección se hace solo en las horas más frescas del día. Una vez que llegan las uvas a la bodega, maduran durante varias horas hasta que se extrae su mosto yema, es decir, sin prensar. Después realiza su fermentación alcohólica a temperatura controlada y seguidamente hace una crianza de ocho meses sobre sus lías finas. Una vez embotellado reposa durante 12 meses en bodega.

Bierzo

Denominación de origen

Blanco ecológico del paraje La Padorniña



Nota de cata

Color amarillo brillante con reflejos dorados, nariz intensa con gran variedad de frutas, entre las que destacan la manzana reineta, la pera y la amplia gama de cítricos. En boca es fino, elegante, untuoso y persistente. Se hacen evidentes sus notas de frutas de hueso.

Vinos de paraje

Son vinos de fincas señaladas por la calidad específica de sus uvas. Para obtener el reconocimiento como vino de paraje es necesario reducir el rendimiento de la uva (kilogramos por hectárea) entre un 20% y un 35% del máximo fijado por la Denominación de Origen Bierzo.

Maridaje

Todo tipo de pescados, mariscos y carnes blancas.

Consumo óptimo

Durante 10 años.

Viñedo

Topografía: laderas de suelos arcillosos
Orientación: suroeste
Altitud: 550m
Clima: microclima con influencias de continental y asiático
Edad de las cepas: 25 años

Premios

2019 – TIM ATKIN – 92 puntos
2019 – DECANTER WWA – 89 puntos
2020 – TIM ATKIN – 93 puntos
2020 – DECANTER WWA – 90 puntos