



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE



CASAR DE BURBIA GODELLO

GUIA PEÑIN: 91 PUNTOS • VINTAGE 2016 - 2017

JAMES SUCKLING (USA): 91 - 90 PUNTOS • VINTAGE 2015 - 2016

••• NUESTROS VINOS

- CASAR DE BURBIA - Mencia
- CASAR DE BURBIA - Godello
- CASAR DE BURBIA - Godello Barrica
- HOMBROS - Mencia
- TEBAIDA - Mencia
- TEBAIDA Nº5 - Mencia
- TEBAIDA NEMESIO - Mencia
- EL CASTAÑAL - Mencia



DESCRIPCIÓN CASAR DE BURBIA GODELLO

En nuestra tierra a la variedad godello se la conoce como ojo de gallo o como prieto picudo blanco, cuando por error se pensaba que se trataba de una mutación de la tinta leonesa prieto picudo. Aquí estuvo entre nosotros por largo tiempo, no siempre bien valorada, ni muy extendida. En Casar de Burbia, apostamos por esta variedad para elaborar blancos con potencial de guarda. Casar Godello es nuestro primer blanco y no por ello el más sencillo.

Esta elaborado con godellos de los pagos medios de Valtuille de Arriba, a 600 metros de altitud, donde los suelos están dominados por arcillas y piedras de tamaño medio. La altitud de estas viñas hace que la maduración sea más lenta y la vendimia se retrase una media de 20 días respecto a los pagos más bajos.

FICHA TÉCNICA

Procedencia de las uvas: pagos medios de Valtuille de Arriba, de las viñas de Valdepiñero y Valdaiga.

Región: D.O. Bierzo

Tipología de suelos: arcillas y piedras de tamaño medio.

Viticultura: suelos más ricos en materia orgánica, por este motivo las viñas allí presentes fueron plantadas en espaldera, vendimia manual.

Variedad: 100% godello

Elaboración: Tras una premaceración del mosto en frío, realizamos una fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable que se extiende a lo largo de una media 45 días, dependiendo de cada cosecha. Posteriormente realizamos una crianza larga con sus lías finas, de aproximadamente de unos ocho meses. En este vino trabajamos inicialmente con varios depósitos, con la intención de trabajar el aroma y la boca por separado par a finalmente ensamblar y conseguir lo mejor en cada una de sus fases de degustación.

NOTA DE CATA

Aromas audaces, maduros y exuberantes de melocotón y mango que conducen a un paladar suave, delicioso y carnosos que tiene un núcleo de fruta dulce largo y maduro.