



CASAR DE BURBIA

VITICULTURA SOSTENIBLE



CASAR DE BURBIA GODELLO BARRICA

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 BARRICA

Un vino blanco parcelario de una de los viñedos más hermosos de la bodega, Valdepiñero. Este vino nació con el propósito de ofrecer una visión diferente del concepto tiempo en el vino, por eso lo elaboramos en barrica. La idea es ofrecer dos visiones diferentes de lo que el envejecimiento del vino puede llegar a ofrecer, una con sus lías y una posterior crianza en botella (opcional para que cada consumidor la pueda extender el tiempo que desee) y otra en barrica.

La Viña de Valdepiñero es un espectáculo para los que trabajamos la viña y lo es por la riqueza del suelo, arcilloso con una composición de aluminio, hierro y piedras de cuarzo. Además posee una orientación oeste (atardecer) y la presencia de godellos y mencías bajo el mismo paraje hace que en la primavera y el otoño parezca una acuarela con amarillos en su franja este, y verdes y rojos es su parte opuesta.

FICHA TÉCNICA

Procedencia de las uvas: Viña Valdepiñero

Región: D.O. Bierzo

Tipología de suelos: arcillosos, ricos en aluminio, hierro y con trazas de cuarzo.

Viticultura: viñas de finca única, de la parte alta de Valtuille, plantadas en vaso y vendimiadas a mano.

Variedad: 100% godello

Elaboración: Para elaborarlo, una vez vendimiada a mano la parcela, enfriamos la uva en bodega, con esto garantizamos una mayor frescura en sus matices aromáticos. Tras un ligero prensado, dejamos que el mosto macere con las pieles ligeramente para aportarle un poco de estructura en boca. La fermentación la arranca en acero en inoxidable, pero la termina en barricas usadas de 500 y 600 litros de roble francés, donde además permanecerá cerca de un año hasta completar su crianza en roble, siempre en contacto con sus propias lías, que son removidas periódicamente para evitar reducciones en el vino. Su última etapa será fuera de la barricas, en depósitos de acero inoxidable, donde el vino permanecerá 7 meses más en contacto con sus lías y terminará de estabilizarse y redondearse.

NOTA DE CATA

Aromas de durazno y mango más audaces, maduros y más exuberantes que conducen a un suave, delicioso y carnoso paladar que tiene un núcleo frutal maduro largo y dulce.