



San Salvador

GODELLO



BODEGA
DEL
ABAD

Está situada en la zona más selecta,
tradicional e histórica del Bierzo.
Comenzamos a elaborar nuestros
primeros vinos a partir de la uva
recolectada en nuestros propios
viñedos en el año 1999.

San Salvador

Paraje situado en las inmediaciones
de Valtuille de Arriba.

BIERZO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





San Salvador

100% GODELLO

DESCRIPCIÓN

La uva godello proporciona vinos que desprenden delicados aromas de gran sutileza y boca sabrosa. Amarillo pálido con irisaciones y destellos amarillo limón, muy brillantes y limpios. Aromas fragantes de frutas frescas de hueso (melocotón, albaricoque...) con apuntes minerales. Tiene cuerpo, estructura, volumen y un perfil aromático. Buen paso de boca, persistente con un final intenso y afrutado.

VIÑEDO

Zona de Producción:

Paraje de San Salvador

Edad Media: Más de 80 años

Composición del Suelo:

Pedregoso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales

Altitud: 650 metros

ELABORACIÓN

Fermentación y crianza sobre lías finas durante 12 meses en toneles de roble francés. Posteriormente se deja 12 meses sobre las lías en depósito.

CONSUMO

Temperatura de consumo aconsejable entre 10° y 12°C.

DESCRIPTION

The Godello grape provides wines arising delicate aromas of great subtlety and tasty mouth. Pale yellow with lemos flashing iridescence, very bright and clean. Fragrant aromas of ripe fresh bone fruits (peach, apricot...) with mineral notes. It has body, structure, volume and flavor profile. Easy to drink and very persistent.

It offers a clean and fruity end.



VINEYARD

Production Area:

Valtuille de Arriba

Average Age: More than 80 years

Soil composition:

Stony presence of slates, quartzites and other minerals.

Altitude: 650 meters

PRODUCTION

Fermentation and aging of lees for 12 months in french oak barrels. 12 months later the wine left on lees in tank.

CONSUMPTION

Recommended serving temperature between 10° and 12°C.