



Godelia
Bodega y Viñedos

El único Mencía
dulce del mundo.



LIBAMUS



–Variedad–
100% Mencía.



–Viñedo–
Plantas de más de 80 años de edad.



–Suelo–
Mezcla de elementos finos, cuarcitas y pizarras.



–Altura sobre el nivel del mar–
700 m.



–Crianza–
8 meses en barricas de roble francés de grano fino.



–Nota de cata–
Vino dulce natural que nos introduce a una explosión de aromas y sabores que transmiten toda la concentración del suelo en su mayor expresión. Elaborado con las mejores uvas de mencía sobremaduradas en planta, podemos percibir aromas a frutas rojas con fondo mineral y un perfecto equilibrio entre azúcares y acidez.

En boca es dulce, concentrado, fresco y elegante con un final de paladar aterciopelado.



–Recomendaciones–
Se recomienda consumir a 15°C. Maridaje con chocolates.

**El único
Mencía dulce
del mundo.**

Sin la conjunción perfecta de una serie de condicionantes en la cosecha, no hay producción. Sin duda, el producto más exclusivo de Godelia. En cuanto a su maridaje, podemos decir que Libamus resulta muy divertido a la hora

de crear armonías en la cocina. Por ejemplo, con postres de chocolate y quesos fuertes, aunque también con platos de caza. Los resultados son increíbles. Un vino dulce de Mencía, que pide repetir copa tras copa hasta acabar la botella.