



Godelia  
Bodega y Viñedos

---

El soñador  
de la familia.  
Un Mencía con todo  
lo que hay que  
mostrar.

---



---

# VIERNES

---



–Variedad–  
100% Mencía



–Viñedo–  
Plantas de Mencía de más de 30 años.



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



–Altura sobre el nivel del mar–  
De 500 a 700 m.



–Crianza–  
Conservación durante 4 meses en finas lías.



–Nota de cata–  
Color rojo picota con capa media y borde violáceo. Nariz intensa con aromas de fruta fresca silvestre junto con aromas florales y monte bajo, con un ligero matiz mineral. En boca es sabroso, fresco y elegante, levemente marcado por taninos suaves y con un final largo y persistente.



–Recomendaciones–  
Se recomienda consumir entre 14-16°C. Ideal con pastas y quesos semicurados.

---

Un joven  
Mencía,  
treintañero,  
con espíritu  
juvenil,  
desenfadado  
y divertido.

Una buena forma de descubrir la Mencía es hacerlo a través de este tinto joven y fácil de consumir, características que también lo convierten en la elección ideal para el chateo. Ensamblaje de uvas de Mencía de nuestras cepas más jóvenes

procedentes de parcelas con orientaciones, exposiciones y microclima con personalidad propia. En copa presenta una versión pura y joven de la Mencía. Todo un monovarietal destinado a representar la autenticidad del Bierzo.