

Val de Vannos



Godello sobre lías

I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla y León Cosecha 2025

La campaña se caracterizó por una climatología variable y extrema, con temperaturas que fluctuaron significativamente frente a los registros históricos. Pese a estas oscilaciones y gracias a las abundantes lluvias en invierno y primavera, la vid mantuvo un desarrollo óptimo de maduración y una excelente calidad sanitaria.



Variedad:

Uva blanca Godello.



Maduración:

En depósito sobre sus propias lías durante un plazo de 3 meses.



Apariencia:

Color amarillo limón con una intensidad media, limpio y brillante.



En nariz:

Encontramos aromas tropicales a piñas y mangos, e incluso fruta de hueso como el melocotón, además de poseer un toque mineral.



En boca:

Es un vino joven fresco de cuerpo medio, con una acidez continua y equilibrada, donde dominan y persisten las frutas tropicales, con un suave y agradable toque de almendras amargas en el paladar. Es un vino ligero, fresco y elegante.



Datos analíticos

Grado Alcohólico:	13,5 % Vol.
Acidez Volátil:	0,36 gr/l.
Acidez Total:	4,83 gr/l.
Azúcares reductores:	0,17 gr/l.
Sulfuroso libre:	12 mg/l.

Bodegas El Hacedor

+34 915 610 403
info@bodegaselhacedor.com
www.bodegaselhacedor.com
Av. Estación S/N
47360 Quintanilla de Arriba (Valladolid)



EL HACEDOR
B O D E G A S