

# Gran Bierzo Godello

La vinificación de Gran Bierzo Godello se realiza en depósito de acero inoxidable. La fermentación alcohólica a 6 °C durante 17 días y Crianza de 3 meses en acero inoxidable con lías finas.



CLIMA	—	<i>Continental con influencia Atlántica</i>
VARIEDAD	—	<i>100% Godello</i>
UBICACIÓN	—	<i>Rimor (600m.), Toral de Merayo(550m.), Villalibre de la jurisdicción (550m.)</i>
VIÑEDO	—	<i>20 años</i>
SUELO	—	<i>Arenoso, cal, caliza</i>
VENDIMIA	—	<i>Espaldera</i>
VINIFICACIÓN	—	<i>Depósito de acero inoxidable</i>
CRianza	—	<i>3 meses en acero inoxidable</i>
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	—	<i>17 días a 6°C</i>



[Download the factsheet](#)