



Tierra Nuestra
VINOS DE ESPAÑA

Primera Selección
enero 2011

Para abonados de la opción
mensual

GODELIA MENCÍA CEPAS VIEJAS 2008 Y VIERNES 2009: "VINCULADOS CON LA NATURALEZA "

Zona de elaboración: PIEROS (CACABELOS)

Tipo de vino: **GODELIA MENCÍA CEPAS VIEJAS** CRIANZA DE 12 MESES EN BARRICA
VIERNES: JOVEN; AMBOS VINOS D.O.: BIERZO

Con el inicio de año queremos presentar unos vinos del Bierzo, zona de exuberante belleza y poco conocida. Entre Castilla y León y Galicia, esta antigua zona de minería acuifera posee de los viñedos más bellos del país. **Bodegas y Viñedos Godelia nace del respeto por la naturaleza**, consiguiendo elaboraciones con arreglo a las tradiciones, de manera integral y sostenible. **El Godelia Mencía Cepas Viejas y el Viernes han sido reconocidos por las mejores guías españolas con MÁS DE 90 PTOS. Se trata de una buena forma de empezar el año: novedad y calidad a buen precio.**

CATA **Mencía Cepas Viejas**: gran personalidad, nariz compleja, elegante y a la vez concentrada donde salen notas de frutas rojas maduras con matices minerales, de plantas silvestres y madera. En boca: suave, elegante, con taninos dulces y amables. Persistente y de largo recorrido. **Viernes**: Juvenil y afrutado con matices aportados por el ferrior berciano. En boca: suave, elegante con taninos dulces que junto a la acidez aportan profundidad, frescor y persistencia.

Para sus elaboraciones se hace una minuciosa selección de la uva en el viñedo, vendimia manual y tratamiento térmico de la uva durante el proceso. Mesa de selección manual, despallado suave. Vinificación de parcelas por separado, ajustadas al potencial de cada variedad y parcela. **El Mencía Cepas Viejas** tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Fermentación maloláctica en barrica y crianza sobre sus lías finas en ambos, para el **Viernes** concretamente 4 meses con lías finas y un paso muy agradable en barrica.

Vinos de variedad 100% Mencía. El **Mencía Cepas Viejas**, de 14% ALC. grados, acompaña muy bien a platos contundentes: solomillos, corderos, cabritos salseados o a quesos curados, se recomienda consumir entre 16° a 18°C pudiéndose guardar hasta 2.015 aprox. El **Viernes**, de 13,5% ALC. grados es ideal para acompañar a costillitas de cordero, barbacoas, chuletas de cerdo, se recomienda su consumo entre 14 a 16°C pudiéndose guardar hasta 2.011 aprox.



Por sólo
37,60€
Caja de 6 botellas:
4 Cepas Viejas + 2 Viernes
Transporte e IVA INCLUIDO
Precio en tienda:
60€

Por teléfono:
954 276 488

En la Web:
www.tierranuestra.es

Por correo electrónico:
club@tierranuestra.es