vinetur

# Godelia presenta a los medios de comunicación sus vinos del Bierzo

viernes 11 de junio de 2021

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN

Godelia ha presentado estos días sus elaboraciones y nuevas añadas a medios de comunicación y prescriptores del mundo del vino en Madrid, en una cata organizada en la vinoteca Madrid & Darracott. Olga Verde, enóloga de ***Bodegas Godelia*** desde 2013, ha sido la encargada de explicar el proyecto y las diferentes elaboraciones.

Bodegas Godelia nace a finales de 2009 desde el entusiasmo de la familia García Rodriguez por desarrollar la viticultura del Bierzo, por generar valor y futuro en la región.

Ubicada en la localidad de Pieros, perteneciente al municipio de Cacabelos (León), la bodega muestra un compromiso constante con la comarca de El Bierzo, recuperando y trabajando con viñas viejas de Mencía, Godello y Doña Blanca para sus elaboraciones. La viticultura responsable juega un papel fundamental dentro de la filosofía de esta bodega berciana, alejada del uso de herbicidas en el viñedo, trabajando con cubiertas vegetales naturales en sus suelos, generando así un suelo vivo activando su vida microbiana.

Godelia cuenta con unas 50 hectáreas de viñedo repartidas en diferentes zonas amparadas por la DOP Bierzo, con diferentes altitudes y orientaciones. Los viñedos cuentan con edades comprendidas entre los 25 y 100 años, asentados sobre suelos de pizarra, canto rodado, cuarcitas y arcillas. Todo el trabajo en la viña se realiza de manera manual, con vendimias manuales diurnas en pequeñas cajas de 15 kgs. Cada varietal, a su llegada a bodega, pasa por una doble mesa de selección manual y se somete a un despalillado suave, tratando así la uva con mimo desde la selección en el

campo hasta su entrada a depósito de acero inoxidable o a barricas para el inicio de la fermentación.

## Vinos de Mencía

Entre los vinos catados se encuentran los elaborados con la variedad autóctona Mencía, Godelia. Aquí, comentaban en Godelia, es la edad de la viña, la orientación de la parcela, los suelos y el trabajo en la viña los que marquen el camino de cada proyecto. Así, entre sus elaboraciones de Mencía se encuentran vinos con una personalidad muy marcada como Viernes (Mencía joven procedente de viñas de 30 años, con una crianza de cuatro meses sobre lías finas en depósito), Godelia Selección Mencía (sólo para añadas excepcionales; fermentación en barricas de roble francés nuevo de 400 litros, extracción de los compuestos fenólicos mediante pigeage y crianza oxidativa durante 16 meses en roble francés), Libamus (el único Mencía dulce del mundo. Crianza de 8 meses en barricas de roble de grano fino francés de 400 litros) y Godelia Mencía (procedente de viñedos viejos de hasta 100 años. Fermentación en acero inoxidable y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de 400 litros).

### Vinos de Godello

Para los vinos blancos, también catados en la presentación, Godelia trabaja principalmente con la variedad Godello con viñas de hasta 80 años y realizando elaboraciones tan particulares como Godelia Cuvée (espumoso elaborado por el método tradicional con una crianza en rima de 22 meses), Godello Selección (crianza en huevos de cemento y barricas nuevas de roble francés de 500 litros durante 8 meses sobre sus lías finas, aplicando bâttonage) o Godelia Godello (elaborado con Godello y un pequeño porcentaje de Doña Blanca con crianza de cinco meses sobre lías finas en depósito de acero).

*Algunas fotos de la presentación a medios:*


Godelia
BIERZO

