vinetur

“Singulares de Godelia”, tres vinos únicos que reflejan la autenticidad de los parajes del Bierzo

Esta exclusiva colección se compone de tres vinos de ediciones muy reducidas y producción artesanal

miércoles 30 de octubre de 2024

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



Bodegas Godelia, referente en la expresión de la singularidad del Bierzo, presentó este pasado lunes 28 de octubre en Madrid su nuevo proyecto de vinos: Singulares de Godelia. La presentación tuvo lugar en la vinoteca que la distribuidora de vinos Bordino tiene en el centro de la capital de España, donde se dieron cita sumilleres y representantes de los mejores restaurantes de Madrid, así como periodistas y prescriptores del mundo del vino.

Esta exclusiva colección se compone de tres vinos de ediciones muy reducidas y producción artesanal (entre los tres vinos no superan las 1.800 botellas), diseñados para capturar la esencia de tres viñedos específicos de la región y alejados de las

modas y tendencias actuales. Un proyecto que ha sido fruto de años de trabajo y dedicación y que subraya la apuesta de Bodegas Godelia por reflejar la diversidad y el carácter de los suelos y microclimas de la comarca berciana.

Singulares de Godelia se compone de tres vinos distintivos:

Garnacha Tintorera 2019: Un vino profundo y con gran longevidad

La Garnacha Tintorera de Bodegas Godelia (con una producción de 555 botellas) proviene principalmente de viñedos muy viejos de una parcela emblemática conocida como La Barranca. El proceso de elaboración se realiza de manera artesanal en barrica abierta, usando levaduras autóctonas y sin control de temperatura, con bazuqueos manuales que intensifican la extracción de color y taninos. El vino fermenta en una pequeña prensa vertical y retorna a la misma barrica para una crianza de 12 meses. Posteriormente, se transfiere a una barrica de tercer año donde permanece otro año, afinando su elegancia y logrando una rusticidad que destaca su potencial de guarda.

Fuente de Miel 2020: La expresión pura de un paraje excepcional

Fuente de Miel es una oda al paraje en el que crecen sus vides, ubicadas entre Valtuille de Abajo y Villadecanes. La fermentación se realiza en barricas abiertas, sin raspón y con bazuqueos suaves que mantienen la integridad de la uva, evitando el uso de bombas para preservar la estructura natural del vino. Tras una suave prensada la fermentación maloláctica en barrica, el vino se cría en la misma barrica durante 12 meses antes de ser embotellado. Producción de 1.041 botellas.

Ancestral 2019: Una interpretación natural y espontánea del Godello

Ancestral es una apuesta audaz por la pureza y naturalidad de la uva Godello, llevada al límite de la tradición enológica. Su proceso de elaboración se basa en la técnica ancestral, sin intervenciones adicionales ni licor de expedición.
La larga crianza en rima de más de tres años añade complejidad y redondez a este vino seco, sin clarificar ni intervenir, manteniendo su turbidez y autenticidad. Ancestral de Godelia exhibe una acidez pronunciada y una estructura compleja. Su limitada

producción, de apenas 200 botellas lo convierte en una joya enológica para los amantes de los vinos naturales y auténticos.



El lanzamiento de Singulares de Godelia no solo representa una colección de vinos de autor, sino también un compromiso de Bodegas Godelia con la identidad y diversidad del Bierzo. Estos vinos se caracterizan por su origen, siendo expresiones fieles y únicas de sus respectivos parajes, donde cada uno refleja una historia diferente que va más allá de las modas y las tendencias. Singulares de Godelia es una invitación a explorar la diversidad del Bierzo a través de tres vinos exclusivos, que nos conectan con la tierra y la tradición a través de su complejidad y profundidad.

Para más información y fichas técnicas sobre los vinos visita: *Singulares de Godelia*.