Tim Atkin MW otorga 94 puntos a Fuente de Miel 2020 (Singulares) y a Godelia Selección Godello 2021

El influyente Master of Wine destaca el carácter de viñas viejas de Mencía y la finura del Godello de Godelia, subrayando frescura, precisión y potencial de guarda.

lunes 20 de octubre de 2025

ESCRITO POR MDECOMUNICACIÓN



Bodegas Godelia está de enhorabuena con las nuevas puntuaciones del crítico británico Tim Atkin MW, quien ha concedido 94 puntos a dos de sus vinos: Fuente de Miel 2020, parte del proyecto Singulares, y Godelia Selección Godello 2021. Estas puntuaciones reafirman la apuesta de **Godelia** por viñedos de altura, suelos de pizarra y un trabajo

enológico preciso que busca expresar con fidelidad la identidad de El Bierzo.

Fuente de Miel 2020 · Singulares · 94 puntos

Atkin describe el vino así:
"Este Mencía de viñas viejas se fermentó en barriles de 500L con un 10% de racimo entero y se envejeció durante 12 meses. Ofrece aromas expresivos, notas de frambuesa y cereza roja con sutiles especias. El roble de grano fino enmarca elegantemente el vino y suaviza los taninos algo polvorientos típicos de la zona cercana a Cacabelos. A pesar de un año desafiante, está bien equilibrado y termina con un carácter sabroso y un toque de curry. Promete un mayor potencial de envejecimiento. 2025-2030."

Con raíces en viñas viejas de Mencía y una crianza afinada, Fuente de Miel 2020 condensa la madurez controlada y la salinidad sutil de la pizarra berciana. La valoración de Atkin incide en su equilibrio, textura pulida y capacidad de guarda.

Godelia Selección Godello 2021 · 94 puntos

Sobre este vino, Atkin señala:
"Con textura e intenso, este Godello se fermenta principalmente en acero inoxidable, una parte en roble francés de 500L, y luego se envejece durante seis meses en barril y huevo de hormigón. Concentrado, se mantiene bajo control con una acidez viva y una mineralidad de piedra húmeda. Los aromas de pera, melocotón blanco y cítricos delicados se complementan con amargor conciso y notas picantes. Es un vino refinado y complejo que mantiene su accesibilidad. 2025-2029."

La mineralidad de piedra húmeda, la acidez viva y una crianza combinada que aporta capas sin restar nitidez explican la alta puntuación. Así es Godelia Selección Godello: intenso, texturizado y refinado, pero cercano.

Una confirmación del camino de Godelia

Para Godelia, estas valoraciones suponen una validación externa de peso a su trabajo en viña y bodega: selección en origen, fermentaciones cuidadas y crianzas que respetan el origen. En un contexto competitivo, dos 94 puntos refuerzan el

posicionamiento de la bodega en la DO Bierzo y la aspiración de elaborar vinos con identidad, longevos y gastronómicos.