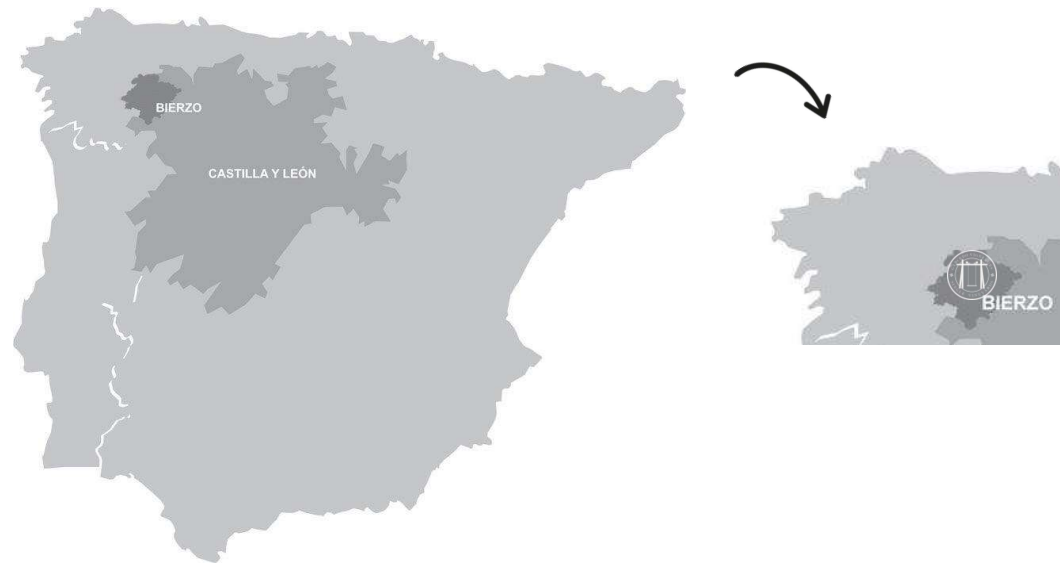






### EL BIERZO:

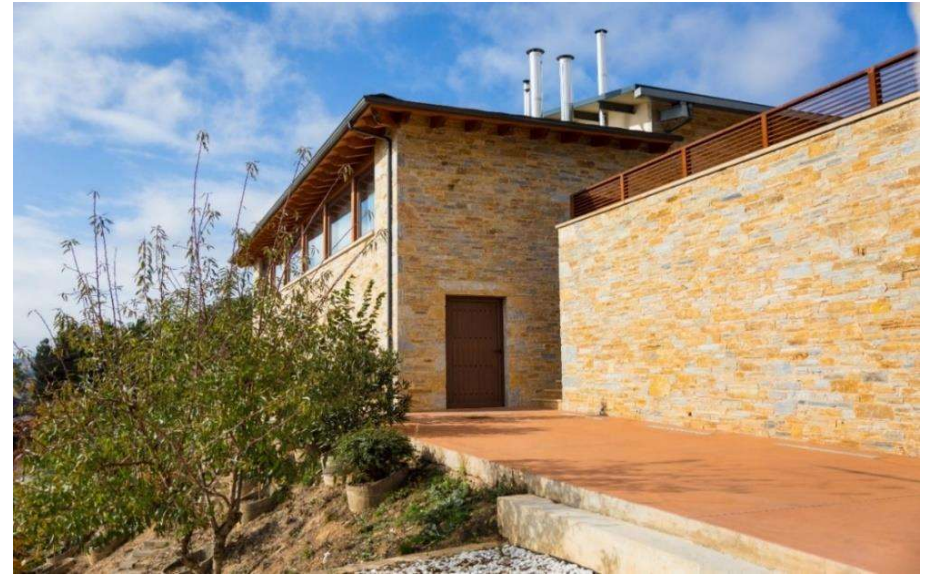
→ Está situado en el noroeste de la provincia de León, representa el 18% de la extensión total de la provincia.  
El Bierzo es un conjunto de pequeños valles. Limita con tierras de Orense, Lugo y Asturias.

Es una zona marcada por la viticultura con años de tradición.

Las variedades destacadas son:

- Mencía y Garnacha Tintorera en tintos.
- Godello, Doña Blanca y Malvasía en blancos.





Somos una bodega familiar situada en Quilós (Cacabelos) en la comarca de El Bierzo. Además de elaboradores somos viticultores y tenemos 80 hectáreas de viñedo.

Nuestra bodega está situada en Quilós, una localidad del municipio de Cacabelos.

Aquí elaboramos todos los vinos de forma tradicional.

Con Denominación de Origen Bierzo, nuestro principal objetivo es producir vinos de alta calidad.

---



---

Apostamos por las variedades autóctonas de la zona (Godello, Doña Blanca y Mencía) y recuperar viñedos centenarios situados en diferentes parcelas.

Realizamos una viticultura ecológica, apoyando la sostenibilidad del medio ambiente. Además confiamos en los grandes beneficios que este modo de cuidado de la viña aporta a la calidad de la uva.

La vendimia se realiza a primeros de septiembre, de forma manual y en cajas de 20/15 kg.





---

La mayor extensión de Godello está plantado en el paraje de Lamas de Picón (Canedo), en las inmediaciones de un antiguo castro romano, sobre un suelo de textura franco arenosa y alguna zona más pedregosa. Con una altitud superior a los 650 metros y con un microclima especial.

La Mencía se encuentra en diferentes parcelas de cepas centenarias, a unas altitudes de entre 600 y 750 metros. Estos viñedos se asientan, sobre todo, en terrenos franco arcillosos con cantos de pizarra y en el viñedo de San Miguel (Arganza) con suelos calcáreos.





100% Mencía.



12 meses en barrica de roble Francés.



Añada 2016.



Viñedo de San Miguel y Canedo.



Rojo cereza con ribete violáceo. En nariz es persistente con notas ahumado, fruta fresca y grafito. Su paso por boca es atrevido y punzante, goloso, largo.



Producción de 8.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 20 kg.





100% Godello.



Añada 2022.



Viñedo de Lamas 1982.



Amarillo brillante, recuerdos de pera, melocotón, manzana, cítricos, flores blancas, gran equilibrio entre acidez y alcohol.



Producción de 70.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 20 kg.



Vino certificado ecológico y vegano.







100% Mencía.



6 meses en barrica de roble Francés.



Añada 2022.



Viñedos de Cacabelos, Villafranca y Arganza.



Rojo cereza picota, ribete violáceo, fruta fresca, recuerdos de chocolate y café.



Producción de 50.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 20 kg.



Vino certificado ecológico y vegano.





100% Mencía.



Añada 2022.



Viñedo de San Miguel.



Fresas, piel de cereza, frutos rojos, rosas... Buen equilibrio en boca, entrada golosa y amplia con una acidez equilibrada que le aporta frescura.



Producción de 15.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 20 kg.



Vino certificado ecológico y vegano.





*Tapón de cristal*



100% Mencía.



Añada 2022.



Viñedo de San Miguel.



Fresas, piel de cereza, frutos rojos, rosas... Buen equilibrio en boca, entrada golosa y amplia con una acidez equilibrada que le aporta frescura.



Producción de 1.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 20 kg.



Vino certificado ecológico y vegano.







100% Mencía.



12 meses en barrica de roble Francés de primer uso.



Añada 2021.



Viñedos Gerbolesa (1895) y los Almendros (1900).



Rojo cereza opaco, nariz potente con notas minerales, fruta negra, especia, regaliz. En boca es concentrado, denso, con taninos muy presentes, persistente y equilibrado.



Producción de 3.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 15 kg.





100% Godello.



13 meses en barrica de roble Francés de primer uso sobre lías.



Añada 2020.



Viñedo de Arganza (1900).



Color dorado brillante. Notas de pera, manzana, frutos de hueso como melocotón y albaricoque, flores blancas, miel con un toque a madera y vainilla. Profundo con cuerpo y una gran acidez que le da elegancia.



Producción de 3.000 botellas.



Viticultura ecológica, vendimia manual en cajas de 15 kg.

