

# EL PEDREGAL

---

El Pedregal es un vino elaborado a partir de la variedad Godello procedente de un viñedo de más 80 años en Valtuille de Abajo plantado sobre un suelo arcilloso con piedras y cantos rodados, orientado al este entre 520 y 550 metros de altitud. Un capricho de Mar Peique, una apuesta por un viñedo, cercano a la bodega, que siempre le gustó y que en 2021 decidió elaborar las uvas de Godello que durante tantos años había visto nacer. Así comienza la historia de una pequeña parcela donde las piedras y los cantos rodados marcan la personalidad de un vino de paraje del Bierzo: El Pedregal.

El Pedregal es un vino fresco con carácter que manifiesta claramente su origen, procedencia y la presencia del suelo donde ha nacido, así como la influencia del clima atlántico. Se trata de un vino blanco que expresa la naturaleza en su estado puro.

El vino es tierra y naturaleza, frutas melosas y cítricos sobre un fondo mineral, delicado e inquieto. Es profundo en la boca, sin tapujos avanza verticalmente y manifiesta la sinceridad que la tierra da, envolvente y salino. En la copa necesita un poco de tiempo para expresarse, luego se expande como un viento atlántico en busca de la costa.

## La elaboración:

Vendimia manual y fermentación espontánea durante 15 días en depósitos de acero inoxidable. Crianza: 12 meses en barricas de 500 litros de roble francés usado.

Producción: 600 botellas.

## Nota de cata:

El Pedregal 2021 presenta una impresionante complejidad aromática con esencias de pomelo, flores blancas secas, pan recién horneado y sal de roca. De cuerpo medio a completo, concentrado, con una magnífica profundidad en el centro, delicado y cremoso y un final penetrante y mineral.

