

D.O. Bierzo

Bodegas Firmo



FIRMO



Descripción:

Godello de alta expresividad que enamora desde el momento que llega a la nariz. Elaborado de uvas producidas en viñas de más de 25 años a más de 600 m de altitud y con un terreno arenoso rico en cuarzo. Un vino selecto que no podrás dejar de tener en tu vinoteca.

Datos Técnicos:

- Denominación: Bierzo
- Tipo de Uva: Godello
- Añada: 2018
- Grado Alcohólico: 13,5
- Crianza: 9 meses en barrica de roble de 600 litros

Cata:

Vista:

Color amarillo claro limpio y brillante

Nariz:

Complejo y con finos aromas a flores blancas, fruta blanca, manzana verde, pera, cítrico y con notas minerales marcadas

Boca:

Amplio y voluminoso en boca, manteniendo siempre la frescura y el equilibrio gracias a la acidez del vino. Gran recorrido y mucha personalidad

Maridaje:

Carnes blancas, pescados como la trucha o el salmón, mariscos y arroces



FIRMO



Descripción:

Un vino de autor que demuestra la expresividad con control que puede darnos la uva de moda, Mencía. Un vino que sorprende desde el momento del descorche y que aporta una expresividad brutal a una mesa del mejor nivel. Una apuesta segura que te enamorará y no podrás olvidar.

Datos Técnicos:

- Denominación: Bierzo
- Tipo de Uva: Mencía
- Añada: 2018
- Grado Alcohólico: 14,5
- Crianza: 12 meses en barrica de roble

Cata:

Vista:

Color rojo picota intenso, de capa media alta

Nariz:

De intensidad alta y compleja. Aromas de fruta roja y fruta negra, notas florales, violeta, en segundo plano aparecen las notas especiadas de la crianza en barrica junto a toques balsámicos y un marcado carácter mineral.

Boca:

Ataque dulce en boca, el vino muestra desde el principio carácter y personalidad. Amplio y voluminoso, con tanino maduro y sin perder la frescura gracias a una acidez que mantiene el equilibrio y tensión del vino. El vino muestra un buen recorrido en boca, longitud y persistencia alta. Vuelven a destacar las notas florales y de fruta negra en boca, recuerdos especiados de pimienta, ligero cacao y las notas minerales muy presentes que marcan el origen y la personalidad de este vino.

Maridaje:

Todo tipo de carnes, en especial carnes rojas, paellas, pastas, tapas ibéricas, comidas de cuchara.



FIRMO



VINO NELIAS GODELLO

BODEGAS FIRMO

Variedades: Godello

Zona: D.O. Bierzo

Grado alcohólico: 13% Vol.

TIPO: Rosado joven

Crianza: Sobre sus finas lías, 4 meses

Descripción

VINO NELIAS GODELLO

VARIEDAD: GODELLO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO BIERZO

COSECHA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 13% Vol

PRODUCCIÓN ANUAL: 5.000 BOTELLAS

ELABORACIÓN

MACERACIÓN PELICULAR EN FRÍO DURANTE 6 HORAS, ESCURRIDO Y PRENSADO. DESFANGADO ESTÁTICO EN FRÍO DURANTE 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 14-16°C. CRIANZA SOBRE LÍAS FINAS DURANTE

CUATRO MESES EN DEPÓSITO. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN FINAL Y EMBOTELLADO
NOTA DE CATA

COLOR AMARILLO VERDOSO, LIMPIO Y BRILLANTE

INTENSIDAD ALTA EN NARIZ, CON AROMAS FINOS Y COMPLEJOS FLORALES Y DE FRUTA BLANCA, MANZANA, CÍTRICOS Y UNA LIGERA MINERALIDAD.

AMPLIO Y CON BUEN VOLUMEN EN BOCA, EQUILIBRADO Y MANTENIENDO LA FRESCURA GRACIAS A

LA ACIDEZ QUE APORTA ARMONÍA, EQUILIBRIO Y LONGITUD FINAL AL VINO. LA INTENSIDAD Y PERSISTENCIA DE LOS AROMAS ES ALTA, DESTACANDO NUEVAMENTE LAS NOTAS DE MANZANA VERDE, PERA CÍTRICOS Y MINERALES.



FIRMO



VINO NELIAS MENCÍA

BODEGAS FIRMO

Variedades: Mencía

Zona: D.O. Bierzo

Grado alcohólico: 13% Vol.

TIPO: Tinto joven joven

Crianza: Sin crianza

Descripción

VINO NELIAS MENCÍA

VARIEDAD: MENCÍA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO BIERZO

COSECHA: 2019

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol

PRODUCCIÓN ANUAL: 5.500 BOTELLAS

ELABORACIÓN

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO DURANTE 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DURANTE DIEZ DÍAS EN CONTACTO CON LOS HOLLEJOS, A TEMPERATURA INFERIOR A 23°C. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN DEPÓSITO Y CRIANZA SOBRE LÍAS FINAS DURANTE 4 MESES. ESTABILIZACIÓN, CLARIFICACIÓN FINAL Y EMBOTELLADO

NOTA DE CATA

COLOR ROJO VIVO CON RIBETES VIOLÁCEOS, DE CAPA MEDIA, LIMPIO.

INTENSO, LIMPIO Y FRESCO EN NARIZ, DESTACAN LAS NOTAS DE FRUTA ROJA COMO LA FRAMBUESA

Y FRUTOS NEGROS, NOTAS FLORALES DE VIOLETAS Y ROSAS, Y UN LIGERO RECUERDO BALSÁMICO, EUCALIPTO.

ÁGIL Y FRESCO EN BOCA, EL ATAQUE ES GOLOSO Y CON UN TANINO DULCE Y LIGERO. ES UN VINO

EQUILIBRADO, AMABLE Y QUE DESTACA POR SU JUVENTUD Y FRESCURA PERO CON UN BUEN RECORRIDO Y PERSISTENCIA. VUELVEN A APARECER DE FORMA DESTACADA LAS NOTAS DE BAYAS

ROJAS Y FLORALES EN VÍA RETRONASAL.



FIRMO



VINO NELIAS ROSADO PRIETO PICUDO BODEGAS FIRMO

Variedades: Prieto picudo

Grado alcohólico: 13% Vol.

TIPO: Rosado joven

Crianza: sin crianza

Descripción

VINO NELIAS ROSADO PRIETO PICUDO

BODEGAS FIRMO

VARIEDAD: PRIETO PICUDO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

COSECHA: 2018

GRADO ALCOHÓLICO: 13%Vol

PRODUCCIÓN ANUAL: 10.000 BOTELLAS

ELABORACIÓN

MACERACIÓN PELICULAR EN DEPÓSITO DURANTE 24-36 HORAS. POSTERIOR SANGRADO DEL MOSTO YEMA Y DESFANGADO ESTÁTICO EN FRÍO DURANTE 24 HORAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A TEMPERATURA CONTROLADA Y COMPRENDIDA ENTRE LOS 14-17°C. POSTERIOR CRIANZA EN DEPÓSITO DURANTE TRES MESES, EL VINO NO REALIZA LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA. CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN FINAL Y EMBOTELLADO.

NOTA DE CATA

COLOR ROJO FRAMBUESA, LIMPIO Y BRILLANTE

INTENSO Y NÍTIDO EN NARIZ, DESTACANDO LOS AROMAS DE FRESA, FRUTOS ROJOS Y FLORALES

COMO LA ROSA Y VIOLETA. APARECEN TAMBIÉN LIGERAS NOTAS CÍTRICAS DE POMELO FRESCO, AMABLE Y DE VOLUMEN MEDIO EN BOCA. VUELVEN A APARECER LAS NOTAS AROMÁTICAS DE LA FRESA, GROSELLA, PÓMELO Y ROSA.