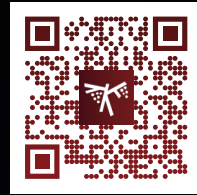
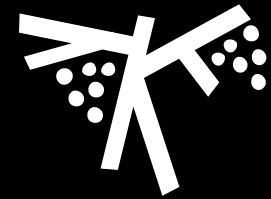




  
@bodegasviazalez



viazalez.com



**VIAZÁLEZ**  
BODEGAS

Nuestro camino es una apuesta firme en una única dirección: elaborar los mejores vinos.

Por esta razón, seleccionamos y embotellamos exclusivamente las cepas de las mejores añadas y, gracias a ello. Solamente ofrecemos ediciones limitadas y exclusivas de nuestros vinos.

Bodegas Viazález es mucho más que vino. Es la representación de las cosas bien hechas, del respeto por la tierra y por la sabiduría de cada una de las personas que la integran.





VIAZÁLEZ

Elaborado a partir de la variedad **Mencía**, procede de los viñedos de la propiedad situados en la zona de San Lorenzo (Ponferrada) a 800 metros de altura. Su vendimia se realiza en cajas de 18 kg, con una cuidada vinificación y una posterior crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 litros de capacidad, procedentes de las mejores tonelerías.

Todo esto da lugar a un **vino con una entrada agradable en boca, volumen, longitud y recorrido.**

Posee taninos maduros, suaves y un buen equilibrio gracias a una acidez que mantiene la tensión del vino.

Un vino que ha sido creado a partir de una mezcla única: 50% corazón y 50% razón.

13,5% Vol.



HeGo

HeGo es un vino elaborado a partir de la variedad **Mencía**, que nace en una pequeña parcela de viñedos de más de cien años de antigüedad situados en la zona del Castro de la Ventosa. Su vendimia se realiza en cajas de 18 kg para pasar posteriormente a la bodega, en la cual se realiza una cuidada vinificación. Termina su recorrido en barricas de roble francés de las mejores tonelerías durante quince meses.

Este vino tiene como resultado **una entrada en boca dulce, mostrándose amplio y equilibrado, con un tanino maduro y buena acidez.** Las diferentes texturas en boca le confieren gran profundidad, longitud y persistencia. La unión de todas estas características hace que se convierta en un vino con mucho recorrido.

Hecho por gusto, para el buen gusto. Por el amor propio, para la admiración.

14,5% Vol.



Denuedo

Denuedo es un vino elaborado a partir de la variedad **Godello**, procedente de los viñedos de la propiedad que se encuentran situados en la zona de Otero (Ponferrada). Su vendimia se realiza en cajas de 18 kg, con una cuidada vinificación y una posterior crianza de seis meses en sus propias lías.

Como resultado, encontramos un vino con **una entrada amable en boca, amplio y profundo, con una acidez que consigue darle la longitud y el equilibrio final.**

Nacido del empeño y del arrojo de una cepa que se impone a las adversidades y da lugar a un vino audaz con fuerte personalidad.

13% Vol.

