2016 SEÑORÍO DEL BIERZO GODELLO

SPANIEN, BIERZO

Lækker og charmerende

Farven er hørgul med gyldne reflekser. En intens og kompleks duft af hvide frugter og aroma af citrusfrugter afløses af hints af hvide blomster og kamille blandet med et touch af honning og anis i slutningen. Smagen er liflig, sprød og mineralsk med en velbalanceret friskhed. Afrundet, elegant og cremet med noter af underskov og mineralske noter i afslutningen. Eftersmagen er lang, frugtig og frisk.

Vinen er særdeles velegnet til stegte grøntsager, fisk, pasta og lyst kød, som f.eks. kylling.
Serveringstemperatur: 10-12°C.

Fremstilling

Señorío del Bierzo Godello Cepas Únicas er lavet udelukkende på Godello -druen. Vinstokkene, druerne har siddet på, er mere end 60 år gamle og står på skråninger, hvor jorden er leret og skifferholdig. Druerne er høstet i hånden og efter ankomst til vineriet, udblødes de ved lav temperatur i 3-5 dage. 50% af druerne gæres i tanke af beton og den anden halvdel gæres på franske egetræsfade i 10 dage.

Om Producenten

Vinos Guerra blev grundlagt i 1879 af Antonio Guerra, som var apoteker. Antonio Guerra var en yderst visionær mand, som var i stand til at forstå og værdsætte potentialet i vinmarkerne i Bierzo længe før nogen anden. Vinos Guerra brugte revolutionære vinfremstillingsteknikker og markedsføring længe før ordet var opfundet og viste verden, hvor god vin der kunne fremstilles i Bierzo. Vinstokkene stod langs pilgrimsruten til Santiago de Compostela på solrige skråninger, og Vinos Guerra rådede både dengang og i dag over den nyeste og bedste teknologi. Da vinlusen havde udryddet store dele af vinstokkene, deltog Vinos Guerra aktivt i arbejdet med at genbeplante markerne og var dermed med til at definere det nye Bierzo.