

2017 ARMAS DE GUERRA BLANCO

SPANIEN, BIERZO

Frisk, blød og frugtig

Vinens farve er hørgul med blege, gyldne strejf. I næsen opleves en aroma af modne hvide frugter, noter af blomster og hints af fennikel. Smagen er dejlig frisk og afsluttes med en intens og frugtig eftersmag.

Vinen er en oplagt ledsager til grøntsager, fisk og pasta.
Serveringstemperatur: 10-12°C.

Fremstilling

Armas de Guerra Blanco er lavet på Godello- og Doña Blanca-druer. De vokser på vinstokke, der er mellem 45 og 55 år gamle på bjergskråninger, der ligger 450-600 meter over havets overflade i løs jord. Druerne håndplukkes ved optimal modenhed. Efter presning udblødes mosten i druekvaset ved lav temperatur i otte timer. Den alkoholiske gæring sker i tanke af rustfrit stål og tager 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 dengang og gør det stadig 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.

