

2017 ARMAS DE GUERRA GODELLO

SPANIEN, BIERZO

Elegant og frisk

Farven er hørgul med fine grønne reflekser. En elegant aroma af moden frugt med hint af krydderier blandes med noter af blomster og underskov. Smagen er elegant, silkeblød og mineralsk. Eftersmagen er afrundet og balanceret.

Armas de Guerra Godello er den perfekte ledsager til lette retter som f.eks. stegte grøntsager, fisk, pasta og lyst kød.

Servertemperatur: 10-12°C.



Fremstilling

Vinen er lavet udelukkende på Godello-druer. På bjergskråninger 450-600 meter over havoverfladen står vinstokkene, druerne har vokset på. Jordbunden består her af ler og skifer. Druerne håndplukkes og efter ankomst til vineriet udblødes de ved lav temperatur i otte timer. Den alkoholiske gæring foregår i tanke af rustfrit stål og tager 10 dage. Herefter lagres vinen i yderligere tre måneder med det fine bundfald, inden vinen filtreres og tappes på flasker.

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.



VinAvisen

