



Godello Viejo 2021

CHF 24.00 | 10 cl = CHF 3.20

Marcati aromi di mela e camomilla con note evidenti di biscotto derivanti dall'affinamento sui lieviti. Al palato ha un inizio fresco. Il corpo cremoso crea una raffinata unione con l'acidità articolata. Sul finale è lungo e dalle note sapide, con un tocco amarognolo delicato, tipico di questa varietà.

Produttore	Mengoba
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Bierzo DO
Classificazione	DO
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Godello
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	316421
Adatto a	Pesce, Sushi, Pollame
Valutazioni	Robert Parker 94/100



Vinificazione

Raccolta manuale e attenta selezione. Pressatura attenta e fermentazione a basse temperature. Il vino invecchia poi sulle fecce fini per 12 mesi in foudre da 4000 litri con bâtonnage settimanale.

Terroir

Il vino proviene da piccoli lotti a Carracedo, Valtuille e Villafranca del Bierzo, dove le viti hanno in media 20 anni. La ripartizione dei lotti determina in questo caso una grande diversità nei terreni: a Valtuille e a Villafranca prevale un suolo calcareo ricco di argilla, che a Carracedo diventa invece roccioso.





Storia

Bodegas Mengoba è il progetto di Grégory Pérez. Nato in Francia, ha studiato enologia a Bordeaux e lavorato nelle rinomate cantine Cos d'Estournel e Grand-Puy-Lacoste. Nel 2001 si è trasferito a Bierzo dove, dopo alcuni anni di lavoro in vigna, ha fondato la sua cantina nel 2007.

