



Grande Cuvée 2015

Al naso sprigiona la maturazione prolungata. Le note floreali e fruttate si sposano con un complesso aroma tostato e con sentori di brioche dovuti ai lieviti. Al palato il vino si rivela molto corposo e soave. L'acidità succosa, caratteristica distintiva di Grégory Pérez, conferisce al vino la necessaria vivacità. Il finale è persistente e complesso. Questa Grande Cuvée è un esperimento in cui Grégory Pérez ha voluto esplorare il potenziale di invecchiamento dell'uva Godello. Un tentativo decisamente ben riuscito.

Produttore	Mengoba
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Vino de Mesa
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Godello
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	326356
Adatto a	Pesce, Risotto, Formaggi erborinati



Vinificazione

Raccolta manuale e attenta selezione. Macerazione a freddo per 24-48 ore. Fermentazione in botti di legno da 500 litri. Segue l'invecchiamento di 48 mesi in botte.

Terroir

Il vino proviene da viti isolate di Godello, che crescono tra le uve di Mencía nei vigneti di Espanillo. L'età media delle viti è di 60 anni. Le viti crescono su diverse tipologie di terreno; argilla nelle zone più basse e scisto in quelle più alte.

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.

