



Wijnfiche

Bodegas y Viñedos Merayo | Bierzo DO (Léon) Godello Spanje (CASTILLA Y LEON) – 2025

Domein

Bodegas y Viñedos Merayo

Na twintig jaar, vanaf 1990, te hebben gewerkt aan het herstel en onderhoud van de wijngaarden op het familiedomein, begon Pedro Merayo in 2010 zijn eigen wijnen te produceren. Zo ontstond Bodegas y Viñedos Merayo. Dankzij zijn jarenlange ervaring in de wijnbouw en zijn grote liefde voor de Bierzo-regio kon hij dit project realiseren. Voor hem betekende het een bijzondere terugkeer naar zijn roots.

Vinificatie

Men voert een koude maceratie uit gedurende 24 uur. De fermentatie gebeurt in inox vaten aan een gecontroleerde temperatuur van 15 tot 17 ° C. Nadien rijpt de wijn "sur lie" gedurende 4 maanden. Van deze cuvee zijn 24000 flessen geproduceerd.

Smaak

Heldere, bleekgele wijn met een intense neus, waarin we aroma's vinden van groene appel en steenfruit, met sporen van citrus en venkel. Minerale sensaties geven deze wijn z'n complexiteit. Het palet is rond, zonder echter z'n frisheid te verliezen. De aroma's die in de neus waarneembaar waren, herhalen zich in de mond. Doordat de wijn wat "sur lie" gerijpt heeft ontstaat er een gevoel van harmonie in de wijn.

Gerechten

Vis - Vispannetjes | Schelpdieren | Mosselen | Tomaat - grijze garnaal | Schaaldieren |
Visfondue | Garnalencocktail

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Godello (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

