

Bodegas y Viñedos Merayo Bierzo DO (Léon) Godello Spanje (GALICIA) –

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°C

