

Domein

Bodega Veiga Da Princesa

Verborgen in Arbo, Pontevedra, in het zonovergoten zuidwesten van Galicië, net boven Portugal en 60 km ten zuiden van Santiago de Compostela, ligt een bodega die zich onderscheidt met pure Albariño-expressie.

Sinds 2002 streven de wijnmakers ernaar wijnen te creëren die de warmte van de zon en de rijkdom van de bodem weerspiegelen. Door te kiezen voor rijpere druiven, ontstaat een Albariño met levendig fruit en een zachtere en toegankelijke aciditeit.

Alle wijnen worden uitsluitend gemaakt van druiven uit hun eigen wijngaarden. In amper twee jaar tijd verwierven de wijnmakers meer dan 200 kleine percelen en brachten die samen tot één geheel. Uit deze 18 hectare puur Albariño ontstaan wijnen die de bodega een bijzondere plaats geven binnen D.O. Rías Baixas.

Vinificatie

De wijngaard in Pazos-Verín beslaat zeven hectare met Godello en Mencía. De Godello voor deze wijn komt van stokken uit 1970: oudere ranken geven een lagere opbrengst, maar leveren druiven met meer concentratie. Dit geeft een vollere, fruitigere en complexere wijn dan die van jongere aanplant.

De productie start met een dubbele selectie van de druiven: in de wijngaard en op het domein. Dan volgt een korte, koude schilweking, waarna de wijn vergist in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt hij vijf maanden op fijne gisten, wat extra structuur en diepgang geeft voordat de wijn wordt vrijgegeven.

Smaak

Een expressieve Godello met een mooie balans tussen frisheid en body. Uit het glas komen levendige aroma's van groene appel en sappige citrus, subtiel aangevuld met perziktonen en een elegante toets van natte steen en ziltigheid. De geur is helder en uitnodigend, terwijl de romige textuur in de mond fraai wordt ondersteund door een energieke frisheid. De finale is verkwikkend mineraal met een verfijnd kruidig accent.

Gerechten

Vis - gebakken in boter | Vis - lichte visgerechten | Aziatische gerechten | Vis - gerookt | Schaaldieren

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Godello (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 6-8°C

Smaakprofiel: Mineralig strak

