Wijnfiche

Alma de Autor | Monterrei Godello Espagne (GALICIA) — 2025

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Poisson - rôti au beurre | Poisson - plat léger | Cuisine asiatique | Poisson - fumé | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Godello (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 6-8 °C
Profil de goût: Mineral

