

Godelia Godello - Godelia

Producent: Godelia

Område: Bierzo, Spanien

Land: Spanien

Druer: Godello 90 % & 10 % Doña Blanca

Vinstokke: Godellos vinstokke er 30-60 år gamle & doña blancas vinstokke er 60-80 år gamle.

Jordbund: Blanding af fine partikler, kvartsitter og skifer

Vinifikation: Vinen fermenteres i ståltanke. Herefter forbliver vinen i tankene i 5 måneder med bærmen.



Om vinen

Denne vin er en af de få vine i området, hvor vinen lagres på bærmen. Med en ældning på 5 måneder i rustfri tanke efterfulgt af en liggetid i flasken er hvad der netop gør denne her vin helt unik. Vinen er frisk, utrolig kompleks men samtidig også alsidig.

Vinen fremstår lys gul i farven. Godelia godello har intense frugtrige aromaer med et hint af stenfrugter og hvide blomster. Kompleks med mineralske undertoner, samt nuancer af fennikel og nyslået græs. Silkeblød i munden med elegante frugtagtige, samt mineralske antydninger med saltholdigt og harmonisk friskhed og langt behageligt finish.

Om producenten

Vingården Godelia ligger i et unikt landskab og et enestående miljø for vinfremstilling i Bierzo i det nordvestlige Spanien.

Denne specielle placering i Bierzo har givet vingården selvtilfredsstillelsen ved omhyggeligt at dyrke de indfødte druesorter: mencia, godello og doña blanca. Godelias mål er altid at overføre terroir, følsomhed og elegance i deres vine.

Godelia er en drøm der går i opfyldelse, en vingård i Bierzo, som skaber værdi og en fremtid for regionen, en arv gennem sine vine. Det handler om ikke at være tilfreds, før du skaber et mesterværk, med en sund mængde spænding, dedikation og indsats. Alt dette for at opnå ekspertise.