



Godello Viejo 2021

Marcati aromi di mela e camomilla con note evidenti di biscotto derivanti dall'affinamento sui lieviti. Al palato ha un inizio fresco. Il corpo cremoso crea una raffinata unione con l'acidità articolata. Sul finale è lungo e dalle note sapide, con un tocco amarognolo delicato, tipico di questa varietà.

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Produttore | Mengoba |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Spagna |
| Regione | Bierzo DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.0 % |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Godello |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 316421 |
| Adatto a | Pesce, Sushi, Pollame |
| Valutazioni | Robert Parker 94/100 |



Vinificazione

Raccolta manuale e attenta selezione. Pressatura attenta e fermentazione a basse temperature. Il vino invecchia poi sulle fecce fini per 12 mesi in foudre da 4000 litri con bâtonnage settimanale.

Terroir

Il vino proviene da piccoli lotti a Carracedo, Valtuille e Villafranca del Bierzo, dove le viti hanno in media 20 anni. La ripartizione dei lotti determina in questo caso una grande diversità nei terreni: a Valtuille e a Villafranca prevale un suolo calcareo ricco di argilla, che a Carracedo diventa invece roccioso.

Storia

Bodegas Mengoba è il progetto di Grégory Pérez. Nato in Francia, ha studiato enologia a Bordeaux e lavorato nelle rinomate cantine Cos d'Estournel e Grand-Puy-Lacoste. Nel 2001 si è trasferito a Bierzo dove, dopo alcuni anni di lavoro in vigna, ha fondato la sua cantina nel 2007.

