2024 La Cerrada Godello

Vinos Valtuille

Vinos Valtuille

Vinos Valtuille er García Alba-familiens vingård i Valtuille de Abajo i Bierzo. Dimas García Canedo grundlagde huset i 1999 efter mange års arbejde i familiens marker, og i dag fører børnene Marcos og Elena arbejdet videre. Familien arbejder med omkring 15 hektar gamle vinmarker med tæt plantede, bægerbeskårne vinstokke, fordelt på mere end 100 små parceller. Det er forskellene mellem bakker, højder og jordbund, der former husets arbejde, fra sammenstik af flere parceller til vine med navn efter enkelte parajes.

Castilla y León

Castilla y León ligger i det nordlige indre af Spanien og rummer en stor del af Duero-bækkenets vinmarker. Meget af dyrkningen foregår højt på den nordlige højslette, hvor kolde vintre, varme somre og kølige nætter præger vækstsæsonen. Regionen er dog ikke ensartet: Bierzo mod nordvest får tydeligere atlantisk indflydelse end de tørre områder længere inde i landet. Tempranillo præger flere kendte rødvinsområder, mens Verdejo, Mencía, Godello, Prieto Picudo, Garnacha, Albillo Mayor og Albillo Real viser bredden. Navnet er en geografisk ramme, ikke én bestemt vinstil.

Vinen

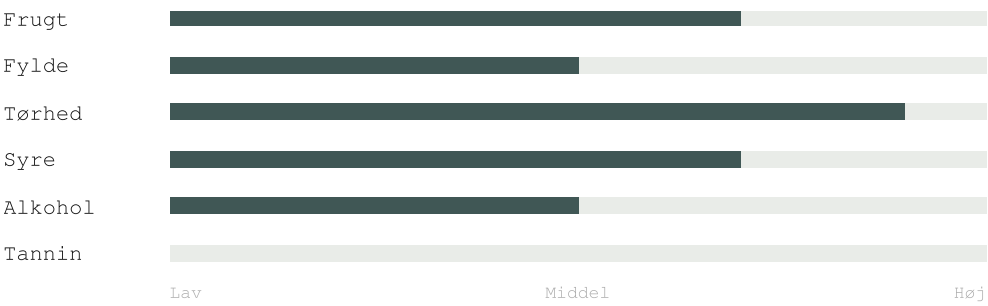
En frugtdrevet og tør hvidvin med friskhed som bærende element. La Cerrada er lavet som et roligere og mere struktureret udtryk end en helt enkel, tidligt tappet Godello, med middel fylde og en tydelig syre, der holder vinen rank. Frugten står generøst, men afslutningen forbliver præcis og stram. Det giver en hvidvin med både rundhed og spænding, hvor fylden mærkes uden at gøre udtrykket tungt.

Primære aromaer: Pære, stenfrugt, grapefrugt, melon, fennikel og hvide blomster.

Madforslag: Prøv til stegt torsk med bagt fennikel og små kartofler og citronsmør.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2024

Hvidvin

Godello

Castilla y León Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk