

Bodegas y Viñedos Merayo | Bierzo DO (Léon) Godello Espagne — 2025

Vinification

Une macération à froid est réalisée pendant 24 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en inox à une température contrôlée de 15 à 17 ° C. Ensuite, le vin mûrit "sur lie" pendant 4 mois. 24 000 bouteilles ont été produites à partir de cette cuvée.

Dégustation

Vin clair, jaune pâle au nez intense, dans lequel on retrouve des arômes de pomme verte et de fruits à noyau, avec des traces d'agrumes et de fenouil. Les sensations minérales donnent à ce vin toute sa complexité. La palette est ronde, mais sans perdre sa fraîcheur. Les arômes perceptibles au nez se répètent en bouche. Parce que le vin a vieilli un peu "sur lie" il y a un sentiment d'harmonie dans le vin.

Mets adaptées

Poisson - pot au feu | Mollusques | Moules | Tomates crevettes | Crustacés | Fondue de poisson | Cocktail de crevettes

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Godello

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

Profil de goût: Mineral

