



The Cup & Rings Godello

Land: Spanien
Region: D.O.Monterrei
Rebsorte: 100% Godello
Jahrgang: 2015
Erzeuger: El Escocés Volante - Norrel Robertson MW



Verkostungsnotizen

Farbe: Goldgelb, Strohfarben, Blass
Nase: Intensive Aromen von gebackenen Äpfeln, Zimt und Haferflocken
Im Mund: Frisch, Vollmundig, mit beeindruckender Säurestruktur und salzigen Noten – typisch für die lange Hefelagerung

Vinifikationsprozess

Die Rebflächen befinden sich zwischen den beiden Dörfern Verin und Albarellas, mitten im Herzen der DO Monterrei. Auf 400-500m Höhe befinden sich der Singel Vinyard "Villar de Vos", dessen Böden aus Schlick, Sand und Ton bestehen. Im Schwemmland des Tamega-Flusses findet die Godello-Traube hier perfekte Bedingungen vor. Das kontinentale Klima wird hier merklich vom Atlantik beeinflusst. Die Kombination aus Hitze und den frischen Winden des Atlantiks sorgt für Reife, Frische und Säure in den Trauben.

Typischerweise wird zu zwei verschiedenen Zeitpunkten gelesen, ein früher reifender Anteil aus unteren Lagen, später ein Teil aus danach reifenden Höhenlagen. Die Trauben wurde von Hand in 20-Kilo Boxen gelesen und in einem Kühlraum auf ca. 10 Grad heruntergekühlt. 20% des Leseguts wurde in großen Holzfässern vergoren. Im Anschluss wurde der Wein 6 Monate auf der Feinhefe gelagert und vor der Flaschenfüllung vermählt.

Technische Daten

pH-Wert:	3.39	Alkoholgehalt:	13,35 %
Säuregehalt:	5,95 g/l	Restzucker:	1,15 g/l