

MISTER GODELLO

Rebsorte: Godello
Anbaugebiet: D.O. Ribeiro
Ort: Castrelo de Miño

Analyse:
Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.
Gesamtsäure: 5,2 g/L
Flüchtige Säure: 0,42 g/L
Gesamtschwefel: 42 mg/L

Etikettendesign:
Diego Rodríguez
Kreativkonzept: Diego Rodríguez
„Ein galicischer Sancho Panza –
edel und welterfahren“

Lese: 5. September
Abfüllung: April

Produktion: 3.000 Flaschen

Vinifikation: Die Trauben werden in 20-kg-Kisten gelesen und für 12 Stunden bei 4 °C heruntergekühlt. Anschließend erfolgt das Entrappen in inerter Atmosphäre, eine 12-stündige Mazeration und ein sechs Stunden dauerndes Pressen. Die statische Vorklärung dauert 48 Stunden. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur von 14 °C. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein über 0,2 µm filtriert und geklärt und verbleibt in diesem Zustand bis zur Abfüllung.

Weinberge: Mehrere Parzellen in Castrelo de Miño

- Rebalter: 15 Jahre
- Ertrag pro Rebe: ca. 2,5 kg
- Pflanzenschutz: Schwefel und Kupfer
- Höhe über dem Fluss: 0–100 m
- Hangneigung: Ø 10 %
- Boden: Sábrego (saurer, verwitterter Granit mit hohem Sandanteil und wenig Ton)
- Klima: Kontinental, stark beeinflusst vom Fluss Miño

Godello: Eine uralte, edle Rebsorte, deren Ursprünge bis ins 8. und 9. Jahrhundert in Galicien zurückreichen. Lange Zeit nahezu vergessen, zeichnet sich die Godello durch frühen Austrieb und schnelle Reifung aus. Ihre frischen Aromen reagieren empfindlich auf Wärme. Auf den kühlen, granithaltigen Sábrego-Böden des Ribeiro entfaltet sie ihr ganzes Potenzial.

Anmerkungen: Dieser Wein steht für das Erwachen einer neuen Generation von Winzern im Ribeiro. Einst galten diese Weine als die wertvollsten der iberischen Halbinsel. Traditioneller Weinbau und die Rückbesinnung auf autochthone Sorten haben sich durchgesetzt. Mister Godello ist eine Rückkehr zum Ursprung – zur gemeinsamen Wurzel der großen galicischen Weine.

Verpackung: Kartons mit 6 Flaschen
Empfohlener Verkaufspreis: 26 €



DIEGO RODRIGUEZ
Wild Wines

