



CASAR DE BURBIA GODELLO

**wijn**

fruitige witte wijn

jaar

2018

druivensoort

Godello

alcoholpercentage

13,5 %

D.O.

Bierzo

kleur

strogeel

WIJNHUIS

In 1989 besloot Nemesio Fernández Bruña zijn droom waar te maken en kocht oude wijngaarden op in Bierzo. Hij was een visionair en greep de kans aan plots in de bergen te kopen, een gebied dat destijds niemand wilde hebben vanwege de hoge productiekosten. Fernández ging in tegen het gros en heeft nu de beste wijngaarden van Bierzo in zijn bezit. Op het moment staat de jongste zoon van Fernández aan het roer. Alle plots liggen in de bergen omringd door Valtuille de Arriba. De evolutie van de verschillende plots gedurende de jaren heeft voor een zeer duidelijke differentiatie gezorgd in de bodems.

1. Lage plots 600 m.: Klei hoopt zich op aan de onderkant van de helling. De druivenstokken die hier groeien produceren de meest ronde wijnen met een grote intensiteit, geurig, sterk fruitig en floraal.
2. Midden plots 600-700 m.: Gedomineerd door klei en middelgrote stenen. Hier staan voornamelijk blauwe druivenrassen aangeplant. De bodem zorgt voor complexiteit en rijke nuances.
3. Hoge plots 700 m.: De meest gewilde wijngaarden in Bierzo. Samengesteld met grote stenen, leisteen en kwarts. Dit zijn de oudste bodems in Valtuille de Arriba. Hier komen wijnen vandaan met veel lengte en mineraliteit.

VINIFICATIE

De wijn rijpt 8 maanden op z'n 'lie' en hierna nog een paar maanden in de kelders alvorens hij op de markt gebracht wordt. *(Weetje: De Casar Godello was jarenlang favoriet van topchef Ferran Adrià.) Deze wijn komt van de lage plots.*

PROFIEL

Expressief in de aanzet met tonen van meloen, wit fruit en iets floraal. Veel vulling dankzij de rijping op de 'lie', maar zeer elegant dankzij de minerale toets in de afdrank.

CULINAIR

In te zetten bij stevige vis, zeevruchten en bij umami.