



Mengoba Las Botas

Årgång 2017	Förslutning Naturkork
Art. nr 93967	Druvor Godello
Pris 369 kr	Alkoholhalt 13%
Storlek 750 ml	Sortiment Systembolagets beställning
Producent Bodegas Mengoba	
Ursprung Bierzo, Spanien	
Varukategori Vita torra viner	

Karaktär Intensivt gyllengult vin med framträdande aromer av stenfrukt och citrus, åtföljt av brödkryddor, balsamico och stenig mineral. Attacken i munnen är fräsch och livlig, med fyllighet och textur i ett långt avslut.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades försiktigt för att sedan få genomgå en kort period av skalmaceration innan alkoholjäsningen inleddes. Endast den naturliga jästen användes, och jäsningen ägde rum i en neutral fransk foudre om 4000 liter. Efter avslutad jäsning separerades vinet från den tyngre delen av jästfällningen efter sedimentering innan det fördes över på ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 10 månader i gamla Manzanilla-fat, med en ålder kring 150 år. Lagringen ägde rum i området som kallas Marco de Jerez, eller Sherry-triangeln, i Andalusien i södra Spanien.

Passar till Grillad kyckling med ruccola-sallad och valnötsvinäggrett.



Om producenten

Grégory Perez må härstamma från Bordeaux, men hans hjärta finns i Bierzo. Efter att Grégory avslutat sina studier i önologi och vinmakning i slutet av 1990-talet arbetade han på Château Cos d'Estournel fram till år 2000.

I Bierzo är fokus för Grégory att göra viner som framhäver terroir framför allt och för att uppnå det används enbart ekologisk gödningsmedel och för att behålla den naturliga mångfalden i vingården används inga pesticider.

För att verkligen kunna prata om terroir används endast de traditionella druvsorterna och enbart traditionella vinmakningsmetoder. Jäststammarna som druvorna jäser på är specifika för de vingårdar där druvorna vuxit.

Vingårdarna är koncentrerade på sluttningar om minst 600 meter över havet kring byn Espanillo. Vineriet ligger alldeles kring hörnet i byn San Juan de Carracedo