

Naam van de wijn: Losada Vinos de Finca - Godello

Producent: Losada Vinos de Finca

Regio: Bierzo, Galicia. Castilië-Leon, Spanje

Druivenras(sen): godello

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, fris en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 9 tot 11°C

Culinair advies: gerookte forel, varkensrollade, kip uit de oven, salades, gegrilde groenten, jonge geitenkaas en sushi

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay, Riedel Sommeliers Mature Bordeaux



Wijnbedrijf: Losada Vinos de Finca ligt in het dorp Cacabelos, in het hart van de Bierzo. Bierzo is een kleine wijnstreek in het noordwesten van Castilla y León, Spanje. Het wijnhuis is opgericht in 2004 door een groep wijnbouwveteranen. Hun doel is om de wijnen van de streek naar een hoger niveau te tillen, met elegantie, balans en puurheid als prioriteit. Daarmee pakken ze het anders aan dan de meeste wijnmakers in de streek, die vooral krachtige wijnen voortbrengen met een duidelijke invloed van houtrijping. Losada Vinos de Finca gaat voor elegantie en wijnen met een soepele structuur waarin het hout een bijrol krijgt in plaats van de hoofdrol. Niet alleen in het wijn maken zijn ze hun stappen ver vooruit, ook het wijnhuis ziet er ultramodern uit. Het is één met de natuur, een mooie creatie van architect Jesus Manzanares, zeker het bezoeken waard. Losada Vinos de Finca is het eerste wijnhuis dat single vineyard wijnen maakt van mencía in Bierzo.

Regio: Bierzo is een regio in het noordwesten van Spanje, in de grotere regio Castilly y León gelegen. Het is een klassiek wijngebied, maar krijgt de laatste tijd meer aandacht, omdat er steeds meer kwaliteitswijn wordt geproduceerd. De regio Bierzo ligt in het deel van Spanje dat net over Portugal heen hangt. Iets noordelijker ligt een kleine bergpartij die de regio enigszins beschermt tegen de natte en koude invloeden van de Atlantische oceaan. Bierzo is een van de vele regio's in Spanje die de laatste 25 jaar een enorme inhaalslag op gebied van kwaliteit heeft gemaakt. Echter is nog niet iedere producent om. Er wordt nog een behoorlijk deel eenvoudige wijn gemaakt. De goede producten maken hier elegante en frisse rode wijnen met een mooie balans tussen concentratie en frisheid. De witte wijnen zijn vaak volsappig en prettig drinkbaar.

Wijngaard & Vinificatie: De Godello van Losada Vinos de Finca is afkomstig van een kleine wijngaard die biologisch bewerkt wordt. Er worden jaarlijks slechts 3000 flessen gebotteld. Eind september vindt de oogst handmatig plaats. In de vinificatieruimte krijgen de druiven een 24 uur lange koude inweektijd om zo meer aroma's te verkrijgen. Hierna volgt voorzichtige persing waarna men het ruim twee weken lang temperatuur gecontroleerd (12°C) de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat ondergaan in grote roestvrijstalen tanks. Daarna wordt de jonge wijn overgestoken deels op schone rvs-tanks (80%) en deels op Franse eikenhouten 500 liter barriques(20%) voor de malolactische gisting en rijping op de lies. Na zes maanden wordt de wijn geassembleerd en na eventuele lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, peer, mango, witte bloemen en wilde venkel. In het smaakpalet tonen van limoen, geel steenfruit, appel, anijs en iets van salmiak, die gepaard gaan met een licht mineralige afdronk met frisse zuren.