



Technische Fiche

Naam: Fraga Do Corvo Godello Monterrei

Druivensoorten: 100% Godello

Regio & land: Monterrei, Spanje

Producent: Bodegas Fragas Do Lecer

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 8 °C – 10 °C

Foodpairing:

Witvis, riviervis (forel, zalm, paling), gerookte vis, pasta, scharreleieren, gevogelte, wit vlees (prooi, secreto en veer) kazen.

Informatie over de producent:

Bodegas Fragas Do Lecer ligt in Vilaza, Galicië, in de regio Monterrei in het Noord-Westen van Spanje. De wijngaarden zijn in totaal 45 hectare groot, verdeeld over 28 verschillende wijngaarden. Deze diversiteit resulteert in verschillende bodemsoorten: graniet, zand en leisteen, die een grote complexiteit aan de wijnen geven. Het Tamaguelos landgoed omvat wijngaarden met 30 tot 50 jaar oude godello en mencía wijnstokken. Fragas do Lecer werkt biologisch, met maximaal respect voor de wijngaarden en minimale interventie.



Informatie over de wijn:

Hoewel de Godello druif bij velen (nog) niet zo bekend is, staat deze onder de kenners in Spanje bekend als de (witte) druivensoort met de meeste potentie van Spanje. 20 jaar geleden bijna uitgestorven, maar nu in staat om wijnen van ongekeerde kwaliteit van te maken. Monterrei ligt in Galicia, gelegen net boven Portugal met veel invloeden van de Atlantische oceaan. De druiven groeien in de Tamaguelos-wijngaard; de wijnstokken hier zijn gemiddeld 30 jaar oud en leveren kleine hoeveelheden per wijnstok op, maar van hoge concentratie. Met de hand geoogst, met een handmatige selectie in de wijngaard. Bloemige aroma's leiden tot intense fruittonen van appel, peer, citrus en aromatische kruiden. In de mond heeft de wijn een licht romige textuur, met een evenwichtige en aangename zuurgraad; tonen van vers fruit zijn in evenwicht met licht ziltige mineralen. Heerlijke, rijke maar minerale gastronomische wijn met een mooi afdronk.