



Godeval Godello, Cepas Vellas 2021

Producent:	Bodegas Godeval SL
Område:	Galicien
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Godello

Fra Godevals ældste Godello-vinstokke plantet på de sydvendte, stejle skråninger i Valdeorras-dalen i Galicien kommer denne fremragende hvidvin.

Det er vinen, der i årgang 2018 udemærkede sig ved at modtage hele **94 point af Wine Spectator og en status som nr. 17 på deres årlige TOP 100-liste.**

Vinstokkenes alder er ca. 50 år. Og lige netop her på de skiferholdige skråninger i 500 meters højde ved Galiciens højeste bjerge frembringer Godello-druen sprøde og alligevel koncentrerede hvidvine. Denne ingen undtagelse.

Al høst foregår ved håndkraft, hvorefter druerne nænsomt selekteres. Gæringen sker på naturlig vis på stål, hvorefter vinen ligger på kvaset i fem måneder.

Vinbeskrivelse:

Godevals Cepas Vellas (gamle vinstokke) er et brag af en spansk hvidvin, der med sin kombination af fedmefyldte frugt og udtalte mineralitet nærmest viser sig som et referencepunkt for Godello-druen.

Vinen viser sig strågul i farven med elegante aromaer af lime, grønne æbler, hvid melon, hvide blomster og underliggende mineralitet.

I smagen kommer storheden virkelig frem, hvor den fedmefyldte, nærmest olierede frugt på smuk vis balanceres af en fokuseret, syrefast struktur.

Finalen er stenet og imponerende lang - og understreger på smuk vis en vidunderlig, sammensat hvidvinsoplevelse.



Druesammensætning:

Godello

Flaskehalsen: **92 point**

Liebhaberboligen: **90 point**

Beskrivelse af producenten

Siden 80'erne har Bodegas Godeval produceret vine fra Atlanterhavsklimaet i Galicien. Nærmere bestemt Valdeorras-dalen, som dog slet ikke har samme berømmelse som Galiciens andre vinregioner - fx Rias Baixas og Bierzo. Det skyldes tildels områdets beskedne størrelse på kun 200 ha, men også fordi områdets vinmarker nærmest var ikke-eksisterende i starten af 70'erne.

Manden bag Bodegas Godeval hedder Horacio Fernandez. En kendt person i regionen, da han også var manden bag foreningen RE.VI.VAL, der tilbage i 70'erne blev stiftet for netop at beskytte og udbygge mængden af vinmarker i Valdeorras.

I 60'erne havde mange vinbønder nemlig forladt området pga. den økonomiske krise, som Francos regime havde efterladt. Og dermed var vinmarkerne tæt på at være udryddede.

Lige netop her i dalen godt 50 km nord for grænsen til Portugal og ca. 150 km øst for Atlanterhavet - tæt ved Galiciens højeste bjerge - storkrives druesorten Godello, som er grundlaget i Bodegas Godevals fremragende, sprøde hvidvine.

Vinmarkerne står plantet på stejle, sydvendte og skiferholdige skråninger, mens vinificeringen noget atypisk indtil for nyligt blev foretaget i det smukke San Miguel Xagoaza-kloster fra det 12. århundrede. Med domænets udvidelse de seneste år, har man dog været nødsaget til at bygge nyt vineri.

Det er traditionelle og usminkede vine, der typisk lagres på stål, så druen på bedste vis taler områdets sprog.