



CASAR DE BURBIA

GODELLO FERMENTADO EN BARRICA



wijn

volle witte wijn

D.O.

Bierzo

druivensoort

godello

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 600m: 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 600-700m: Gedomineerd door klei en middelgrote stenen. Hier staan voornamelijk blauwe druivenrassen aangeplant. De bodem zorgt voor complexiteit en rijke nuances.
3. Hoge plots 700m: 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

Gerijpt in 500 liter & 700 liter Franse vaten. Na 10 maanden verdere rijping op Frans eikenhout, rust de wijn nog 7 maanden (op RVS) op z'n lie.

PROFIEL

Een vol en stevig glas met een geweldige complexiteit en lengte. Een zeer elegante 'bourgogne' stijl. Intense smaken van kruiden, bloemen en tropisch fruit. Kan lang rijpen!

CULINAIR

In te zetten bij stevige vis, schaal/schelpdieren, umami en zelfs bij foie gras.