VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jag Godello Vinas Viejas 2022
Vinícola	JAG Viticultor (José Antonio García García)
Safra	2022
País	Espanha
Região	Castilla y León
SubRegião	Valtuille de Abajo (Bierzo)
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	11 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	95 pts Robert Parker, Wine Advocate | 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

JAG (José António García) começou a elaborar vinhos em 2010, mas carrega a tradição de uma família que cultiva vinhas em Bierzo há gerações. Iniciou seu trabalho nas instalações de Raúl Pérez e, hoje, conduz a vinícola ao lado da esposa, seguindo uma filosofia que garante a máxima expressividade do *terroir*: viticultura orgânica, colheitas precoces e fermentações espontâneas com leveduras selvagens. Seus vinhos são fiéis representantes do lugar de onde vêm.

Chamado de "A Borgonha espanhola", Bierzo valoriza suas castas autóctones, especialmente a tinta Mencía e a branca Godello, e adotou um sistema de classificação inspirado na renomada região francesa, destacando origens regionais, de aldeia e de vinhedo único.

O Godello de JAG pertence à categoria Vino de Villa e nasce de vinhas de xisto em Valtuille de Abajo, plantadas em 1860 — isso mesmo, há mais de 160 anos!

A fermentação ocorreu espontaneamente em foudres de 500 litros de carvalho francês, permanecendo 11 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■	■ alta
EVOLUÇÃO	primário	■	■			terciário

DESCRIÇÃO: notas de flores brancas e ervas frescas se combinam com frutas maduras, como maçã, pera e damasco, contornadas por notas amêndoas e pão tostado, além de notas de sílex

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■	■ alta
DOÇURA	seco	■				doce
ACIDEZ	baixa	■	■	■	■	■ alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve	■	■	■		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	■	■	■	■	■ longa

DESCRIÇÃO: no paladar, a acidez pulsante confere ritmo, enquanto a textura cremosa preenche a boca; os sabores se desdobram em camadas harmoniosas — jasmim, frutas maduras, nuances tostadas e toques minerais — até um final longo, preciso e revelador da tipicidade varietal

CULINÁRIA

CARNES	■ peixe	■ crustáceo	■ ave	suíno
	cordeiro	gado	■ caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	■ médios	■ duros
DA TERRA	■ hortaliças	■ legumes	■ cereais	cogumelos
AMIDOS	■ massas	■ risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	■ ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno