



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	TAÇA
 Natural	 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
	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise olfativa	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
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
 Análise gustativa	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

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

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