

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Jag Godello Vinas Viejas 2022
<b>Vinícola</b>	JAG Viticultor (José Antonio García García)
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Castilla y León
<b>SubRegião</b>	Valtuille de Abajo (Bierzo)
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	11 meses sobre as lias
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	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

#### DESCRÍÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

### Análise olfativa

#### DESCRÍÇÃO

notas de flores brancas e ervas frescas se combinam com frutas maduras, como maçã, pera e damasco, contornadas por notas amêndoas e pão torrado, além de notas de sítex

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

### Análise gustativa

#### DESCRÍÇÃO

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

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