



**LAND:**  
Spanien

**OMRÅDE:**  
Bierzo

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Amfora/tinaja

**SERVERING:**  
10-12 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2017-2022

**ALKOHOL:**  
11,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Fisk og skaldyr

## GODELLO LAS TINAJAS 2016, BODEGAS MENGOBA

Orange vin lavet på 100 % Godello fra højtbeliggende marker (600 moh.) med gamle stokke.  
Orange vin er teknisk set grønne druer, der er vinificeret som rødvin; dvs. skallerne ligger med mosten under gæring. Ofte er denne type vin lavet i en let oxideret stil, og det er ved oxidering af fenolerne at den orange farve kommer. Druerne kommer fra to marker med gamle stokke på Godello; Espanillo har skifer i jordbunden mens los Quilos har grus.  
Las Tinajas har fået navn efter de lerkrukker, vinen er vinificeret og lagret i. En del af klaserne kommes hele i lerkrukkerne, mens en anden del afstilles og knuses. Vinen gærer og lagrer herefter 70 dage med skaller og stilke, hvorefter den presses og lagrer yderligere 6 måneder på Tinajas.

Vinen har en lys kobber/orange farve. Nogen dybde i duften - fin friskhed og en lille smule tanninbid.

Orange vin giver nye gastronomiske muligheder. Denne type vin minder dels om en hvidvin med dens rene frugt og har også nogle af rødvinens egenskaber qua tanninerne fra skallen. Prøv orange vin til fx pulled pork.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**