



FINCA OS COBATOS

Monterrei (Koningsberg) ligt oostelijk van de veel bekendere Rías Baixas en is de meest droge en warme wijnstreek van Galicië. De omstandigheden voor wijnbouw zijn daarom een stuk gunstiger. De druiven worden gemakkelijker rijp en de wijnen zijn doorgaans wat ronder en voller van smaak. Monterrei is – zoals meer kleine wijngebieden in dit deel van Spanje – bezig met een stevige opmars. Op het wijngoed Finca Os Cobatos van de familie Mendez wordt hypermodern gewerkt. Toch worden om kwaliteitsredenen de gebiedstypische godellodruiven nog steeds met de hand geplukt. Na de gisting blijft de wijn ruim vier maanden in contact met de uitgewerkte gistcellen. Een beproefde klassieke techniek om de wijn een vollere en zachtere smaakstructuur te geven. Het resultaat: een sappige en originele frisdroge witte wijn, met een uitstekende prijs-plezierverhouding en al een lange reeks van zeer goede persbeoordelingen. In 2006 is Pazo das Tapias in Monterrei opgericht door de familie Mendéz, die sinds de jaren '40 al eigenaar is van bodega's in Rías Baixas en Ribeiro. De drie bodega's samen vormen de groep Pazo do Mar.

Vinification

Het wijnbereidingsproces begint met de handmatige oogst van de druiventrossen in kisten van 15 kg inhoud, ze worden onmiddellijk naar de wijnmakerij vervoerd waar ze worden geperst en de verkregen most wordt overgebracht in roestvrijstalen tanks waar de alcoholische gisting met temperatuurcontrole zal beginnen. Aan het einde van de gisting wordt de wijn overgestoken en blijft hij ongeveer drie maanden in contact met zijn fijne droesem voordat hij op de markt wordt gebracht.

Smaakimpressie

Aromatische droge witte wijn met een fruitige (rijpe appel, peer en meloen), intense geur en een volle, evenwichtige en ronde smaak. De afdronk is zacht en aanhoudend.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2025	13.00	0.75 l

Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Pazo das Tapias

**Druiven**

Godello

**Serveertemperatuur**

6°C à 8°C

**Klimaat**

Atlantisch

**Domein****Foodpairing**

Smaakvolle voorgerechten

Pittige salades

Schaal- en schelpdieren

Bonenschotel

Sushi

**Appelatie**

D.O. Monterrei

**Bodem**

Graniet

Schist

Zanderig