

SELECCIÓN ABRIL 2018

PILGRIM by GODELIA
"Mencía, la uva peregrina"

Cuenta la leyenda que en las postrimerías del siglo XIII, en pleno auge de ruta hacia la tumba del Apóstol Santiago, un monje francés caminó con sus escasas pertenencias hasta su nuevo destino, un monasterio de la orden del Cister en Carracedelo. En su roído morral portaba envuelto en tela, algunas púas y semillas de una variedad de uva de la que se obtenían ricos vinos en su villa natal, quien en su destino plantaría y cultivaría los primeros majuelos de lo que con el tiempo la gente conocería como uva Mencía, una variedad emparentada con la francesa Cabernet Franc.

Lejos de leyendas, la ciencia de hoy ha demostrado que poco hay de verdad en el parentesco entre estas variedades, si bien el auge y desarrollo vinícola de la comarca del Bierzo hay que buscarlo en los diferentes monasterios y sus afrancesadas órdenes monásticas, quienes introdujeron, seleccionaron y expandieron el cultivo de la vid. Al pie de la ruta peregrina de Santiago, en la pedanía de Pieros (Cacabelos), se encuentran Bodegas Godelia, quienes inmerso en la cultura e historia de la misma, acaban de lanzar la gama de vinos Pilgrim, dedicada a los peregrinos que completan la ruta, y que por su atractiva visión de la Mencía hemos considerado de interés para nuestro Club de Vinos.

PILGRIM BY GODELIA · SELECCIÓN DE ABRIL



PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 25% DE DESCUENTO

6 botellas:

4 joven + 2 crianza
25% Dto respecto a tienda

PRECIO 37,00€

3 botellas:

2 joven + 1 crianza

PRECIO 21,00€

DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

"Vinos que precisan respirar para alcanzar sus más altas cotas cualitativas, por lo es recomendable descorchar y airear con un pelín de antelación (también podemos ejercitar las muñecas con algunos meneos en la copa); La versión joven sorprende por su frescura, tanto aromática como gustativa, con una acidez envidiable, haciendo de él un valor seguro para el copeo desenfadado. Pilgrim crianza se crece en la copa, nos ganan los torrefactos y ahumados que impregnan una fruta negra madura, dejándonos un recuerdo olfativo y aromático que nos recuerda al chocolate negro (amargo) relleno de licor."

PILGRIM JOVEN 2016

Bodegas: Bodegas Godelia

Zona de Producción: Bierzo

Tipo de Vino: Vino tinto (4 meses en depósitos con lías finas)

Uva: 100% Mencía (30 años)

PILGRIM CRIANZA 2013

Bodegas: Bodegas Godelia

Zona de Producción: Bierzo

Tipo de Vino: Vino tinto (12 meses en barricas de roble francés)

Uva: 100% Mencía (40-80 años)

Tiempo de Guarda: Dales un golpe de frío y ¡a disfrutar! No los hemos seleccionado para guardarlos.

Maridaje: Empezamos a estar cansado de las mismas catas y maridajes, ¡metámosle un poco de Rock & Roll! ¿Has probado a maridarlos con unos Nigiris de pez mantequilla, Sashimi de atún, o una pizza "taco" del Sloppy Joe's?

Momento sugerente: Si no puedes ir tú, ya te lo bajamos nosotros... ahora ponte cómodo que empieza de The Way (El Camino) de Martin Sheen.

Temperatura de consumo: Servir a 17° (algo más frío para Pilgrim Joven)