



## Castelo do Papa – by Ladera Sagrada

### Description

[vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]Deze wijn heeft een lichtgele kleur met een schitterende glans. In de neus komen de subtiele aroma's van citroenschil, kinine, jasmijn, tijm en rozemarijn mooi naar voor. In de mond sappig, rijk, jeugdig en met veel diepte. Een goed uitgebalanceerde zuurgraad die wat aan honingzoet citrusfruit, abrikoos en kweeper doet denken. Kracht en levendigheid zijn in deze wijn uitstekend verweven met een afdronk die fris, levendig en uitbundig is. Deze Papa heeft wat weg van een klassieke Bourgogne qua textuur en complexiteit.

**Vintage 2022: not rated yet.**

**In het verleden:**

**Vintage 2021: 94/100 W&S “Best Buy”.**

**Josh Raynolds 2015: 90/100 “Tightly focused lemon and pear scents are complemented by deeper melon and peach notes. Vibrant citrus and orchard fruit flavors and a gingery nuance that adds back-end spiciness.”**

**Wine Enthusiast 2017: 87/100**

Deze wijn heeft een uitstekende Prijs/Kwaliteitsverhouding, gemaakt van biologische geteelde druiven van eigen wijngaarden. Ladera Sagrada bezit het grootste aantal hectares wijngaarden binnen de Valdeorras appellatie en de Bodega maakt enkel gebruik van de beste 20% druiven. De rest wordt verkocht in bulk aan andere collega's. Ladera Sagrada kan zo de beste kwaliteit tegen de scherpste prijs aanbieden binnen DO Valdeorras. Het frisse, minerale karakter van Papa geeft deze wijn een bijzondere identiteit.

Van 2004-2010 was Papa ieder jaar uitverkocht 3 maanden na de release. De Godello druiven die in deze cuvée gaan hebben dan ook hetzelfde bewaarpotentieel als Chardonnay uit Bourgogne. Godello is dan ook hard op weg de populairste witte druif van Spanje te worden voor Verdejo en Albariño.

De biologische wijnstokken (100% Godello) werden aangeplant tussen 1970-1997 en staan in een bodem die bestaat uit graniet, klei en leisteen op een hoogte van 500-700 meter.

Enkel de beste druiven worden met de hand geplukt vanop de steile hellingen, daarna worden ze in

kleine bakjes van 15kg naar de kelder gebracht waar ze eerst ontritst worden vooraleer men ze zachtjes gaat kneuzen. Het ongegist sap macereert vervolgens 8-12 uur met schil. Daarna vindt een langzame fermentatie plaats met de natuurlijke gisten van de druiven zelf. De wijn fermenteert en rijpt in roestvrije stalen tanks zonder malolactische fermentatie. Waardoor de frisheid, mineraliteit en complexiteit in de wijn blijft behouden.

## PRODUCT TYPE

1. simple

## PRODUCT CAT

1. Medium wit

## PRODUCT TAG

1. Galicia
2. Medium wit
3. Spanje
4. wijn
5. wit

## PA APPELLATIE

1. Valdeorras DO

## PA BEDRUIVING

1. Godello

## PA DRINK-BIJ

1. asperges
2. begeleider bij het eten
3. carpaccio van tonijn of zwaardvis
4. coquilles saint-jacques
5. gegrilde vis
6. gerechten met witte saus
7. Iberische ham
8. kalfsfilet met zachte kruiden
9. koude gerechten
10. koude visschotel
11. lichte gerechten
12. pasta met roomsaus
13. romige gerechten met boter
14. tapas
15. varkensvlees
16. vis
17. vis met saus

- 
18. voorgerechten in de room
  19. wit vlees
  20. zuiderse gerechten

**PA INHOUD**

1. 75cl

**PA JAARTAL**

1. 2022

**PA LANDEN**

1. Spanje

**PA STREEK**

1. Galicia