

# EL SECRETO DE CANDELA



Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Ficha Técnica

El proceso productivo se realiza con la más moderna tecnología. Prensas neumáticas, equipos de frío, equipos de filtración, tren de embotellado y etiquetado con maquinaria de última tecnología, depósitos de acero inoxidable con camisas de refrigeración para un mejor control de temperatura, y finalmente, almacenes de producto terminado con paneles de aislamiento térmico, para preservar la calidad de nuestro vino.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Rías Baixas, subzona "Vall do Salnés"

**VARIEDAD:** 100% Uva Albariño

**VIÑEDOS:** Selección de viñedos pertenecientes a viticultores de la zona

**BOTELLA:** Borgoña sensación color cobre, con capacidad de 75 cl.

**CORCHO:** 44 \* 24,5 mm DIAN 1

**PACKAGING:** Cajas de cartón 6 uds. de 75 cl

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** Entre 10º y 12º C

**GASTRONOMÍA:** Ideal para acompañar con cualquier aperitivo, pescados, mariscos y carnes blancas

## Nota de Cata

**FASE VISUAL:** Amarillo paja dorado, con tonos verdosos

**FASE OLFATIVA:** Aromas de fruta exótica y cítrica, herbáceos, frescos, cremosos y florales

**FASE GUSTATIVA:** Grato ataque y paso untuoso, recuerdo a frutas de hueso y hierbas aromáticas. Final cítrico muy personal y agradable ahumado.

## Análisis

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13 º

**ACIDEZ TOTAL:** 6,30 g / l