

# EL SECRETO DE CANDELA



Rías Baixas  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Ficha Técnica

O proceso productivo realízase coa máis moderna tecnoloxía. Prensas neumáticas, equipos de frío, equipos de filtración, tren de embotellado i etiquetado con maquinaria de última tecnoloxía, depósitos de aceiro inoxidable con camisas de refrixeración para un mellor control de temperatura, e finalmente, almacens de produto terminado con paneis de aislamiento térmico, para preservar a calidade do noso viño.

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

**VARIEDADADE:** 100% Uva Albariño

**VIÑEDOS:** Selección de viñedos pertencentes a viticultores da zona

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

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

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

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

**GASTRONOMÍA:** Ideal para acompañar con calquera aperitivo, peixes, mariscos e carnes brancas

## Nota de Cata

**FASE VISUAL:** Amarelo palla dourado, con tonos verdosos

**FASE OLFATIVA:** Aromas de froita exótica y cítrica, herbáceos, frescos, cremosos e froales

**FASE GUSTATIVA:** Grato ataque e paso untuoso, recordo a froitas de óso i herbas aromáticas. Final cítrico moi persoal e agradable afumado.

## Análisis

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13 º

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