

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: 12 º

ACIDEZ TOTAL: 6,66 g / l