

EL SECRETO DE CANDELA



Rias 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: 12 º

ACIDEZ TOTAL: 6,66 g / l