



T +34 988 590 203
F +34 988 590 295
GARGALO@VERINO.FS
WWW.GARGALO.ES

GARGALO S.L.
RUA DO CASTELO 59
32619 VERÍN
ESPAÑA

Gargalo



FICHA DE PRODUCTO

Terra do Gargalo

Sobre Lías

2012

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de Origen: Monterrei

Producción Anual: 5.300 botellas

Varietades: Godello y Treixadura.

Graduación: 13% vol.

Viñedos: Propios, en suelos graníticos y de pizarra. Vendimia manual y posterior selección en bodega.

Clima: Mediterráneo con influencias continentales

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18° C.

Duración de la fermentación: 15 días.

Permanencia en depósito: 6 meses

Análisis: Azúcar residual (4.3), Acidez (5.4).

Clarificación: Estabilización en frío (-4C)

Filtrado: Tierras, placas y cartucho amicrobico.

Notas de cata: De brillante color amarillo intenso con notas doradas.

En nariz es fresco, floral, con notas cítricas, tropicales y matices de hierba fresca y lías finas; excelente expresión frutal. En boca es glicérico, mineral, con notas de pera, manzana y postgusto largo y persistente.

Gastronomía: Pescados, mariscos, carnes blancas y arroces.

DATOS LOGÍSTICOS

Formatos: Botella 75 Cl., (296mm x 88mm)

Tipo de embalaje: Caja de cartón de 6 botellas (273x186x306 mm)

Paletizado: Paletas de 68 cajas (1,2x0,8x1,4 m.)

Pesos: Botella: 1.43 Kg. | Caja: 8.90 Kg. | Palet: 606 Kg.

Código E.A.N.8437001273607

galicia
calidade

