

# ESENCIA DIVIÑA



Adegas Gran Vinum

PRODUCTOR	ADEGAS GRAN VINUM, S.L.
MARCA	ESENCIA DIVIÑA
AÑADA	2015
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RÍAS BAIXAS
TIPO DE VINO	BLANCO JOVEN
VARIEDAD	100% ALBARIÑO
MARIDAJE	MARISCOS Y PESCADOS
FERMENTACIÓN	EN ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA 16º DURANTE 21 DIAS

## ANALITICA

GRADO ALCOHOLICO	12,5%
ACIDEZ TOTAL	6,70GRS/L
ACIDEZ VOLATIL	0,35GRS/L
AZUCARES REDUCTORES	<3,9GRS/L
PH	3,42

# ESENCIA DIVIÑA



Adegas Gran Vinum

## **Fase Visual:**

Color Amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante, finísimo carbónico integrado.

## **Fase Olfativa:**

De Buena intensidad, notas de flores blancas, sauco, mimosas y frutas blancas, manzana, pera, fondo cítrico.

## **Fase Gustativa:**

La entrada en boca es levemente abocada, sin ser dulce, reaparecen las notas florales en retro nasal y de fruta blanca, acidez equilibrada que le da frescura e incita a volver a beberlo