

GRAN VINUM



Adegas Gran Vinum

| | |
|------------------------|--|
| PRODUCTOR | ADEGAS GRAN VINUM, S.L. |
| MARCA | GRAN VINUM |
| 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 12º DURANTE 22 DIAS |

ANALITICA

| | |
|---------------------|-----------|
| GRADO ALCOHOLICO | 12,5% |
| ACIDEZ TOTAL | 6,90GRS/L |
| ACIDEZ VOLATIL | 0,40GRS/L |
| AZUCARES REDUCTORES | <3,4GRS/L |
| PH | 3,44 |

GRAN VINUM



Adegas Gran Vinum

Fase Visual :

Color Amarillo pajizo con tonalidades verdosas intensas, limpio y brillante

Fase Olfativa:

De intensidad media-alta, en primer término aparecen notas de cítricos, pomelo, limón, frutas blancas, pera de agua, tropical, lichis y fruta de hueso, melocotón, fondo con notas balsámicas.

Fase Gustativa:

Boca muy fresca, buena acidez, equilibrada, con mucha fruta fresca, vuelven sensaciones cítricas, de piña, graso y largo.