



Adegas Gran Vinum

Gran Vinum

ALBARIÑO

Ficha de Cata

Fase Visual:

Color Amarillo pajizo de leve tonalidad verdosa media, limpio y brillante, finísimo carbónico natural.

Fase Olfativa:

De intensidad aromática media, hierbas aromáticas, eneldo, laurel, herbáceos frescos, nísperos, caqui y cítricos, pomelo, fondo mineral, piedra, sílex.

Fase Gustativa:

En boca es fresco, elegante y equilibrado, buena acidez, graso, profundo y elegante amargor final.

PRODUCTOR	ADEGAS GRAN VINUM, S.L.
MARCA	GRAN VINUM
AÑADA	2023
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	RÍAS BAIXAS
TIPO DE VINO	BLANCO JOVEN
VARIEDAD	100% ALBARIÑO
MARIDAJE	MARISCOS Y PESCADOS
FERMENTACIÓN	COUPAGE DE DOS FERMENTACIONES, 70% EN ACERO INOXIDABLE Y 30% EN Foudre DE ROBLE FRANCÉS

Analítica

GRADO ALCOHOLICO	12,7%
ACIDEZ TOTAL	6,70 GRS/L
ACIDEZ VOLATIL	0,35 GRS/L
AZUCARES REDUCTORES	3 GRS/L
PH	3,35

Rías Baixas
DENOMINACION DE ORIGEN

 RUTA DO VIÑO
RÍAS BAIXAS
CERTIFICADA COMO RUTA DEL VINO DE ESPAÑA
CERTIFIED AS SPAIN WINE ROUTE

 WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

www.adegasgranvinum.com