



FRAGA DO CORVO



VINO

Fragas do Lecer 2016

BODEGA

Grandes Pagos Gallegos de Viticultura Tradicional, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei

NOTA DE CATA

Vista: De color amarillo pajizo, ribete acerado, limpio y muy brillante, de densa lágrima.

Nariz: Se muestra floral (flores blancas, gardenia, azahar) notas de fruta de hueso (albaricoque) y fruta de agua (manzana), hierbas aromáticas, heno, muy aromático, intenso.

Boca: La entrada tiene volumen, con cremosidad, dando paso a una buena sensación refrescante, recuerdos de fruta de hueso y boj, notas minerales salinas, largo recorrido, intenso y fragante.

MARIDAJE

Pescados blancos (merluza, lubina, corvina), pescados de río, setas, pasta artesana, huevos camperos, aves de corral, quesos de pasta blanda.

DETALLES

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: Viñedos propios.

Suelos: Graníticos y esquistos (xistos) de pizarra.

Variedades: Godello (100%)

Elaboración: Riguroso control en viñedo con vendimia manual en cajas de 15 kg. Transporte inmediato a la bodega donde se introduce en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5º. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante una hora. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante 3 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado en Mayo de 2017.

Contacto:

Ventas:

Nolo Giráldez | comercial@grandespagosgallegos.com | (+34) 618 32 63 20

David Barco | comercial@grandespagosgallegos.com | (+34) 606 581 720

Export: Nico James | export@winesfromgalicia.com | (+34) 635 510 584

Producción anual: 45.000 botellas.

Alcohol: 13 %vol

Acidez Total (g/l): 6,2

Azúcar Residual (g/l): 1,8

PH: 3,21

Sulfuroso libre: 24

Sulfuroso total: 93

