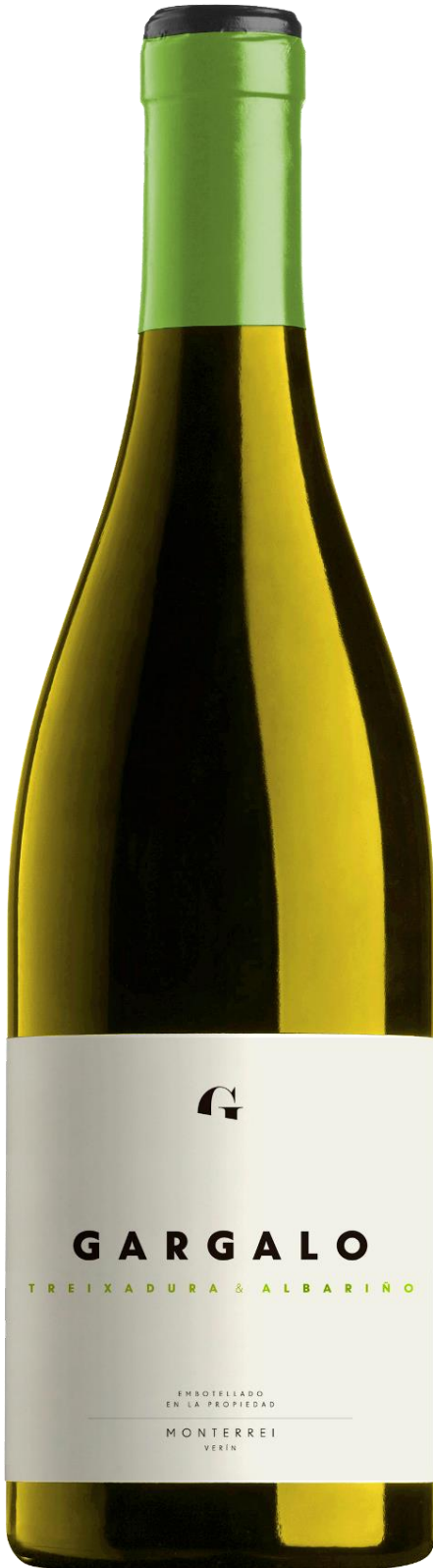




T +34 988 590 203
F +34 988 590 295
GARGALO@VERINO.ES
WWW.GARGALO.ES

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

Gargalo



FICHA DE PRODUCTO

Gargalo Treixadura & Albariño 2018

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de Origen: Monterrei

Producción Anual: 5.300 botellas

Variedades: Treixadura y Albariño.

Graduación: 13 % Vol.

Viñedos: Propios y selección especial de viñedos antiguos del Valle

de Monterrei, en suelos graníticos y de pizarra. Vendimia manual y posterior selección en bodega.

Clima: Atlántico con influencias continentales

Fermentación alcohólica: Control de temperatura a 18° C.

Duración de la fermentación: 10 días.

Permanencia en depósito: 5 meses

Notas de cata: Color verde pálido. Aroma intenso floral y elegante propio de la combinación de los suaves aromas de la treixadura potenciados por la uva Albariña. En boca es un vino suave pero con la alegría de la acidez comedita del Abariño, muy refrescantes pero a la vez serio.

Gastronomía: Pescados a la plancha, 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. 8437001273188

galicia
calidade

