

ARMÁN DOCE

VINO DULCE



VINO

Armán Doce

BODEGA

Casal de Armán

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

REGIÓN

Valle del Avia

NOTA DE CATA

En nariz una sinfonía de fruta madura de melocotón y fruta blanca y tropical como la piña o la fruta de pasión dejándonos con notas frescas de hierba recién cortada. En boca es goloso y a la vez amplio, untuoso con un tacto muy agradable. El final es eterno y nos deja con ganas de tomar otra copa.

DETALLES

Enólogo: Javier González Vázquez.

Origen de las uvas: Viñas viejas.

Suelos: Arenas graníticas y esquistos.

Variedades: Moscatel de Grao Miúdo.

Temperatura: 8-9°C

Elaboración: Vendimia en su punto de maduración. Selección de racimos. Prensado de uva congelada (-20 °C). Fermentación muy lenta. Parada de fermentación por concentración de azúcares. Vino Naturalmente Dulce. Reposo en depósito y en botella antes de salida a mercado.

Contacto:

Ventas: Marcos Docasal | comercial@casaldearmán.net | (+34) 622 937 240
Export: Nico James | export@winesfromgalicia.com | (+34) 635 510 854

Casal de Armán

O Cotiño, San Andrés | Ribadavia | Ourense
Teléfono: 699 060 464
bodega@casaldearmán.net
www.bodegascasaldearmán.com

Producción anual: 1.500 de 0,5l
Alcohol: 13,5% vol
Acidez Total (g/l): 6,2
Azúcar Residual (g/l): 120
PH: 3,45
Sulfuroso libre: 25
Sulfuroso total: 150

