

# ARMÁN

*Finca Misenhora*



## VINO

Armán Finca Misenhora 2014.

## BODEGA

Bodegas Casal de Armán, S.L.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

## REGIÓN

Valle del Avia.

## NOTA DE CATA

Vino elaborado con uva proveniente de la parte más alta de la Finca Misenhora, cultivada en terrazas en una zona elevada de Beade, uno de los vértices de calidad del valle del Avia. Esta viña, plantada en un suelo muy pobre de sábrego (compuesto arenoso de origen granítico) y con una buena exposición al sol, ofrece un vino untuoso y muy bien estructurado, con aromas a melocotón, flores blancas y matices minerales. Acompaña armoniosamente los mejores platos de pescados en salsa y carnes blancas.

## DETALLES

**Enólogos:** Javier González Vázquez y Felicísimo Pereira.

**Origen:** Viñedo propio "Finca Mi Senhora".

**Suelos:** Arenas graníticas.

**Variedades:** 90% Treixadura, 5% Godello, 5% Albariño.

**Temperatura:** 9-10 °C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo.

**Elaboración:** Control riguroso en viñedo para seleccionar la Treixadura, Godello y Albariño con mayor potencial de maduración; vendimia manual en cajas de plástico de 15 kg. Transporte inmediato en furgoneta isotérmica, se somete a la uva a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 7°C durante 12 horas.

Selección en mesa vibratoria. Prensado neumático de uva entera. Separación de mostos. Fermentación a 16°C durante 20 días. Reposo en depósito durante 10 meses, 6 de ellos sobre sus lías con removido periódico. 8 a 11 meses de botella hasta salir al mercado.

## Contacto:

Ventas: Marcos Docal | [comercial@casaldearman.net](mailto:comercial@casaldearman.net)

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

Producción anual: 2.500 botellas

Alcohol: 13,7 %vol

Acidez Total (g/l): 5,9

Azúcar Residual (g/l): 0,7

PH: 3,29