



EL INCOMPRENDIDO

- EDICIÓN LIMITADA -

432 Botellas



VINO

El Incomprendido

BODEGA

Bodegas Casal de Armán. S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

No acogido a D.O.

REGIÓN

Valle del Avia

NOTA DE CATA

Este vino de color amarillo limón se muestra intenso y brillante, con aromas a piel de naranja, mandarina, fruta de hueso, y recuerdos florales, de trago denso y estructurado y con un final largo que no deja indiferente, es capaz de enfrentarse a una gran variedad de platos, desde bogavante a la parrilla, pescados en salsa, pato a la naranja o aves asadas.

DETALLES

Enólogos: Javier González Vázquez y Felicísimo Pereira.

Origen: Viñedos propios

Suelos: Arenas graníticas.

Variedades: 100% Treixadura.

Temperatura: Temperatura: 9 - 10°C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo y/o decantar.

Elaboración: Control riguroso en viñedo para seleccionar la Treixadura 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.

Despalillado y posterior fermentación con los hollejos a temperatura controlada. Crianza en un depósito de acero inoxidable a temperatura controlada y manteniendo los hollejos durante 6 meses. Reposo de 1 año en botella antes de ser comercializado. Elaboración limitada de 432 botellas.

Contacto:

Ventas: Marcos Docasal / comercial@casaldearmán.net

Export: Roger Matthews / export@winesfromgalicia.com / +(34)635510584

