

ARMÁN DOCE

VINO DULCE



VINO

Armán Doce

BODEGA

Casal de Armán

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@casaldearman.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@casaldearman.net
www.bodegascasaldearman.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