

# 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](mailto:comercial@casaldearman.net) | (+34) 622 937 240  
Export: Nico James | [export@winesfromgalicia.com](mailto:export@winesfromgalicia.com) | (+34) 635 510 854

*Casal de Armán*

O Cotiño, San Andrés | Ribadavia | Ourense  
Teléfono: 699 060 464  
[bodega@casaldearman.net](mailto:bodega@casaldearman.net)  
[www.bodegascasaldearman.com](http://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