

Las fichas técnicas



Producción anual: 30.000 botellas.
Alcohol: 13,9 %vol
Acidez Total (g/l): 6
Azúcar Residual (g/l): 1,9
pH: 3,24
Sulfuroso libre: 29
Sulfuroso total: 97



FRAGA DO CORVO

VINO

Fraga do Corvo 2015

BODEGA

Grandes Pagos Gallegos de Viticultura Tradicional, S.L.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei

NOTA DE CATA

Vista: de color amarillo pálido, ribete acerado, limpio y muy brillante

Nariz: a copa parada nos recuerda aromas de flores blancas, madera de boj, se muestra intenso, notas de fruta de agua (pera, manzana) cítricos e hierbas aromáticas (hierbabuena), pleno de aromas.

Boca: la entrada es cremosa, versátil, con una acidez controlada, frutas frescas, notas minerales salinas y recuerdos de madera de boj en la retronasal. Goloso, con un final largo e intenso.

MARIDAJE

Pescados blancos, pescados de río (trucha, salmón, anguila), ahumados, pasta, huevos camperos, aves de corral, carnes blancas (presa, secreto y pluma) quesos.

DETALLES

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: Viñedos propios de más de 20 años

Suelos: Laderas de disgregación granítica.

Varietades: Godello (100%)

Elaboración: Riguroso control en el viñedo con vendimia manual en cajas de 15 kg. Transporte inmediato a bodega donde la uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a 5 °C. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante una hora. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre las finas durante 7 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado en julio de 2016.

Contacto:

Ventas: Nolo Giráldez | comercial@quintacouselo.com | (+34) 618 32 63 20

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

