

GEA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rías Baixas (Rosal)

PRODUCCIÓN
6500 Botellas

VARIEDADES
74 % Albariño
20% Loureira
5% Treixadura
1% Caiño Blanco

ANALÍTICA
Grado: 12.34
Ac. Total: 6,73
Ac. Volátil: 0,28
PH: 3.28

ELABORACIÓN
Crianza sobre lías (6 meses) en INOX y 10% en Barrica Francesa usada (3 vinos) y tostado ligero

NOTA DE CATA
De color amarillo pálido, con reflejos verdosos.
En nariz intenso. Con un inicio de aromas a fruta tropical y flor blanca, que va evolucionando a fruta de hueso y orejones. Muy fresco.
En boca entrada suave y aromática. Redondo, sabroso y fresco. Con un punto de acidez agradable y gran persistencia. Potente y goloso a la vez.