



SOCIEDAD AGRARIA DE VITICULTORES

ELABORADO Y COMERCIALIZADO POR SOTOMANRIQUE

EL GALAYO

CLARETE GARNACHA-ALBILLO REAL 2023

VARIEDAD: VINO ROSADO 80% GARNACHA-20% ALBILLO REAL

AÑO: 2023 **ZONA:** VINO DE PUEBLO-D.O.P. CEBREROS-SIERRA DE GREDOS

VIÑEDO: 100% VIEJAS VIÑAS EN VASO, VIÑAS EN ALTITUD, SUELO DE GRANITO DE DIFERENTES TEXTURAS, RENDIMIENTOS MÁXIMOS DE 3.500 Kgr./Ha

VINIFICACIÓN: ENCUBADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN, EL VINO MACERA Y FERMENTA DURANTE 3 DÍAS, FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA CON SUS LEVADURAS, DESCUBE Y PENSADO ACABANDO FERMENTACIÓN SIN PIELS, TRABAJO DE LIAS EN DEPÓSITO DURANTE TRES MESES

GRADO ALCOHOLICO: 13,5 % VOL **ANALÍTICA:** ACIDEZ TOTAL: 5,37 G/L PH: 3,42

EMBOTELLADO: 30 ABRIL 2024

NOTA DE CATA: COLOR RUBÍ BRILLANTE CON REFLEJOS VIOLACEOS. DESTACA POR SU INTENSIDAD AROMÁTICA DE FRUTOS ROJOS. CREMOSO, DIRECTO Y FRESCO EN BOCA, CARNOSO Y PERSISTENTE, VINO MUY REFRESCANTE E IDEAL PARA CUALQUIER ÉPOCA DEL AÑO.

GASTRONOMÍA: ACOMPAÑA A LA PERFECCIÓN ENSALADAS Y PLATOS DE PASTA Y ARROCES, VERDURAS, EMBUTIDOS, CARNES BLANCAS, PESCADOS Y MARISCOS.

TEMPERATURA DE SERVICIO 8-10°C