

FICHA TÉCNICA

Nombre: Galo Pink

Denominación de Origen: s/ D.O.

Subzona de producción: Condado do Tea.

Cosecha: 2018

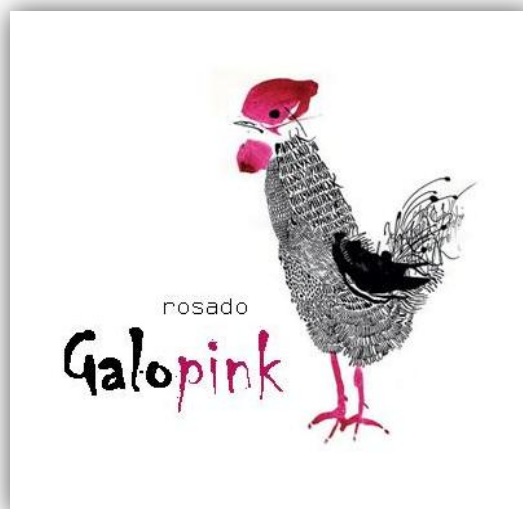
Tipo de vino: Rosado Joven.

Variedades: Sousón 80%, Mencía y Espadeiro 20%.

Grado alcohólico: 12,7°.

Acidez total: 6

Azúcar residual: 4,5



Viñedo:

Emparrado tradicional y pérgola. En suelos ácidos franco arenosos de origen granítico. La orientación dominante es Sur-Oeste y se localizan en torno a los valles de los ríos Tea y Miño dentro de los ayuntamientos de As Neves y Salvaterra de Miño.

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 15 kg. La uva se despallada y es refrigerada a través del intercambiador tubular a 12 °C. Se prensa directamente, sin maceración pelicular previa. El desfangado es estático por frío y la fermentación alcohólica controlada a 17°C. No se realiza maloláctica para mantener la frescura.

Finalmente se clarifica, se estabiliza y se filtra por placas estériles al embotellado.

Cata:

Capa media-alta de color rosa fresa y reflejos púrpura. Destacan aromas a frutos rojos y bayas ácidas tipo, fresas, frambuesas, cerezas y granada. Recuerdos florales de violeta, rosas o brezo y notas especiadas y balsámicas a copa parada. En boca es goloso a la entrada y su justa acidez aporta el equilibrio y frescura necesaria para hacer el trago amplio y agradable.

Presentación:

Botella de vidrio 0,75 l. 400gr. Bordelesa
Tapón de corcho técnico micro 45x24 mm.
Caja cartón blanco de 6 unidades.

Productor:

Entrevideiras Viños S.L.
B.º Couto nº1. Rubiós, As Neves.
Pontevedra. GALICIA.
E-mail: entrevideiras@gmail.com

