



LA GRANADILLA

VIÑEDOS Y BODEGAS



DOMINIO DE LA GRANADILLA

FINCA VALDELAVACA

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante. Nariz de buena intensidad aromática de fruta blanca y de pepita con recuerdos anisados. En boca presenta una agradable entrada que da paso a la frescura del vino, recordando la fruta fresca (manzana, pera) y los anisados que encontrábamos en nariz.

VIÑEDOS



Superficie: 30 Ha.

Tipo de suelo: Pedregoso rico en calcio y magnesio.

Edad de las viñas: 10-20 años

Tipo de plantación: Espaldera

Viñedos Propios: El trabajo en campo está muy cuidado y siempre respetando el medio ambiente.

ELABORACIÓN



Vendimia: Nocturna Mecanizada.

Fermentación: En tanque de acero inoxidable, lenta y a menos de 15°C de temperatura.

Grado: 13 % Vol.

GASTRONOMÍA



Es un vino indicado para aperitivos y acompañando platos a base de pescado, marisco, pastas, arroces y carnes blancas. Marida con tipo de ahumados, quesos suaves y jamón serrano.

Consumir a temperatura: 7-9°C.

PACKAGING



Embalaje: Cajas de cartón de 12 botellas

Botella: Borgoña 75 cc, color musgo