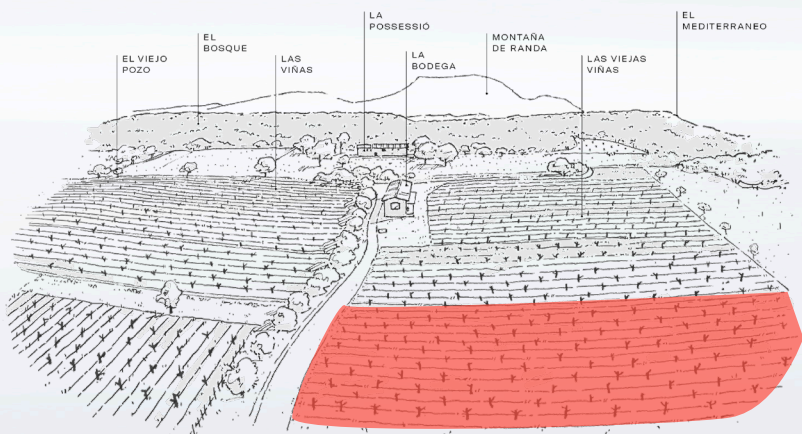


EL GALGO

- 2022 -

El nostre vi El Galgo elaborat amb la varietat més plantada a la nostra zona (el Pla de Mallorca), cerca la finor, elegància i delicadesa dels vins elaborats durant els darrers segles. Part d'aquest vi el destinem a fins no lucratius en col·laboració amb BambaProject Kenya.

<i>Anyada:</i>	2022
<i>Varietats:</i>	Callet
<i>Verema:</i>	12.09.2022
<i>Graduació:</i>	12,5% vol
<i>PH:</i>	3,56



Elaboració

Raïms seleccionats a mà, delicadament desrapats i fermentats a 25° C durant 2 setmanes en dipòsits d'acer inoxidable per conservar les aromes primàries.

Fermentació malolàctica i criança en grans bótes noves de roure francès.

Vista

Color granat amb capa lleugera.

Nas

Expressiu i net amb aromes fumats i especis típics de la varietat, fruites vermelles (maduixa) i pebre blanc.

Boca

Sorpren per l'extraordinària finor i delicadesa, amb uns tanins molt ben integrats que donen una boca molt rodona i amb un final molt llarg i una altra molt fi i elegant. Retrogust recordant les fruites vermelles i notes especiades.

Edició limitada d'ampolles.

MA
LLOR
CA
vi de la terra

