



VINO:

Gran Leiriña

VARIEDAD:

100% ALBARIÑO

ORIGEN:

D.O. RÍAS BAIXAS

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13 8414736000388
Dun-14 / ITF-14 68414736000397
GTIN-14 68414736000397

VIÑEDOS:

Criado en las orillas del río Miño.
Nace en cepas seleccionadas
en As Neves.
Microclima entre el río Miño, río
Termes y Océano Atlántico.

VENDIMIA:

Selección en viñedo de la uva en
cajas 15kg, el control de tempera-
tura de la uva se lleva a cabo a
partir de la segunda semana de
septiembre.

ELABORACIÓN:

Selección de uva en mesa vibratoria, prensado neumático en frío con
separación de mostos, desfogado estático, fermentado en depósitos de
acero inoxidable a temperatura controlada 17°C.

Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se
embotella.

NOTA DE CATA:

A la vista: Presenta un color amarillo alimonado con
elegantes destellos dorados, limpio y brillante.

En nariz: Es de una gran intensidad, marcada mineralidad,
flores blancas y fruta de hueso, integrando un armonioso y
complejo conjunto aromático.

En boca: Fresco y lleno, muy equilibrado, suave y sedoso.

Final largo y persistente.

GRADO:

12,5 % Vol.

Reducción de azúcares: 1,0 g/l
Acidez total: 6,4 g/l

GUARDA POTENCIAL:

5 Años.

TEMPERATURA

SERVICIO: 8-10°C.

PRESENTACIÓN: Botellas de 75 c.l. / caja de 6 unidades.
Europallet 105 cajas / 105 cajas / capa / 21capas

VEGANO

PROYECTO:

Cuando Juan Miguez Montero en 1980 decide elaborar y comercializar su
propio vino a partir de toda una vida en el sector, nace la marca Gran Leiriña
que toma su denominación por un pequeño viñedo en Carballeda de Avia.
Años más tarde procede a elaborar vinos con la denominación de origen
Rias Baixas para acompañar al ya exitoso Gran Leiriña Treixadura.

BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM

WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093

