



VINO:

EL TORRONTÉS JUAN MÍGUEZ

VARIEDAD:

100% TORRONTÉS

ORIGEN:

D.O. RIBEIRO

ENOLOGOS:

Pablo Estévez

LOGÍSTICA:

EAN-13 8414736000784
Dun-14 / ITF-14 68414736000786
GTIN-14 68414736000786

VIÑEDOS:

Uva procedente de Castrelo de Miño, de viñedos con características únicas en cuanto a riqueza de la tierra y clima, seleccionando solo las mejores uvas.

VENDIMIA:

Selección en viñedo de la uva en cajas 15kg, el control de temperatura 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 18°C.

Una vez acabada la fermentación se trasiega el vino con las lías finas que durante 4 meses se mantienen suspendidas haciendo batonage. Trasiegos de limpieza, estabilización por frío, filtrado y a continuación se embotella.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Amarillo intenso brillante con ligeros tonos verdosos.

NARÍZ:

Intensidad alta con aromas frutales que recuerdan a frutas tipo lima y mandarina.

BOCA:

Vino de gran untuosidad, volumen y potente.

GRADO:

12,5 % Vol.

GUARDA POTENCIAL:

5 Años.

TEMPERATURA

SERVICIO: 8-11°C.

PRESENTACIÓN: Botellas de 75 c.l. / caja de 6 unidades.
Europallet 100 cajas / 20 cajas / capa / 5 capas

VEGANO

PROYECTO:

Juan Míguez es una colección de vinos Godello, Torrontés monovarietales 100% que ha sido realizado por el equipo de O Ventosela en homenaje a Juan Míguez Montero fundador de la bodega.

BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM

WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093

