



FERRERET GIRÓ ROS

MONOVARIETAL Y AUTÓCTONO 100% GIRÓ ROS. BLANCO FERMENTADO Y CRIADO EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 3 MESES.

VI DE LA TERRA MALLORCA

VARIEDADES

Giró Ros

ELABORACIÓN

La vendimia del Giró Ros, variedad autóctona recuperada recientemente se realiza durante la segunda quincena de Agosto de forma manual y a primera hora del día para que las uvas lleguen en condiciones óptimas. Se almacena lo vendimiado en cámaras frigoríficas a 0°C.

Posteriormente se lleva a cabo la maceración pelicular en prensas neumáticas durante 12 horas para favorecer la extracción de componentes aromáticos.

Desfangado estático e inicio de la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Trasiego del vino a barricas de roble francés y acacia, manteniendo su crianza en las propias lías durante tres meses.

NOTAS DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. Aspecto limpio y brillante.

Inicialmente aparecen aromas de fruta blanca con toques balsámicos y de almendra. Evoluciona hacia notas perfumadas que recuerdan a hierbas aromáticas y toques florales, surgiendo notas tropicales.

En boca es fresco pero intenso. Sensaciones cremosas con fruta, madura. Carnoso y untuoso. Con un final largo y persistente.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 7 y 8°C.

Se recomienda acompañar con arroces, pescados elaborados e incluso carnes blancas.

