



GALEAM MONASTRELL ORGÁNICO D.O.P. ALICANTE

*“Galeam”, en latín **Casco**, simboliza el amparo de un pueblo ante las adversidades. Preservando su tierra y tradiciones para transmitir las a sus futuras generaciones. Preservando su territorio vitivinícola para alcanzar la máxima plenitud en sus vinos.*

Área de Producción

La Denominación de Origen Protegida Alicante está situada en la costa este española, y durante todo el año goza de un clima cálido y de la beneficiosa influencia del Mediterráneo. El clima presenta carácter continental en las zonas montañosas del interior.

Variedad de Uva

Monastrell, uvas provenientes de agricultura ecológica.

Vinificación

Cuidadosa selección de las mejores uvas de la variedad Monastrell provenientes de agricultura ecológica. Despalillado y suave estrujado. Vinificación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 26°C, utilizando levaduras seleccionadas. Clarificación y fermentación maloláctica.

Nota de Cata

Color: Rojo cereza profundo.
Aroma: Intenso, afrutado con las notas especiadas de la variedad Monastrell.
Sabor: Lleno, mucho cuerpo, con un largo postgusto.

Sugerencias de Servicio

Galeam Monastrell es un vino tinto ideal para acompañar carnes rojas, asados, caza y quesos curados. Servir entre 16 y 18°C.

Añada

2018

Graduación Alcohólica

13.5% vol.

Disponible en

750ml

Bodegas Murviedro, s.a.

Ampl. Pol. “El Romeral”

E-46340 Requena (Valencia) Spain

Tel.: +34 962 329 003

Fax: +34 962 329 002

E-mail: murviedro@murviedro.es

www.murviedro.es