



GALEAM CRIANZA

D.O.P. ALICANTE

*“Galeam”, en latín **Casco**, simboliza el amparo de un pueblo ante las adversidades. Preservando su tierra y tradiciones para transmitirlos 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

100% Monastrell.

Vinificación

Se selecciona cuidadosamente el vino procedente de vinificación tradicional. Fermentación durante 12 días a una temperatura de 26°C. El vino madura en barricas de roble americano durante un mínimo de 6 meses.

Nota de Cata

Color: Rojo oscuro, con ligera tendencia a teja.
Aroma: Intenso, complejo y elegante con madera bien integrada.
Sabor: Lleno, mucho cuerpo, suave y muy largo.

Sugerencias de Servicio

Servir Galeam Crianza entre 16 y 18° C con carnes rojas, asados, caza y quesos fuertes. Se recomienda abrir la botella una hora antes de servir.

Añada

2015

Graduación Alcohólica

13.5% vol.

Disponible en

750ml