



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
2016

Graduación Alcohólica
13.5% vol.

Disponible en
750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Corcho
Embalaje: 6 botellas x caja
EU pallet: 80 cajas / 480 botellas
Filas: 5
Peso: 650Kg

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