



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 transmitirlas 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 26ºC. 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 18º 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