

Arume



Variedad

Godello 100%

Cosecha

2007

Producción

130.000 botellas

Datos técnicos:

Grado Alcohólico: 13.10 % Vol

pH: 3.28

Acidez Total : 5.81 gr/lt en tartarico

Acidez Volatil : 0.33 gr/lt en acético

SO₂ Libre: 35 mg/lt en embotellado

Azúcares Reductores: 2.10 gr/lt

Análisis Organoléptico

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Intensos aromas que recuerdan a manzana y frutas tropicales.

Suave, sedoso, glicérico, elegante, pleno y fresco al paladar. Con un perfecto equilibrio acidez-alcohol y un elegante amargor final, propio de la variedad

Presentación

Tipo de botella: Bordolesa

Capacidad: 750 ml

Botellas/Caja: 12 unidades