



FRAGA DO CORVO



VINO

Fraga do Corvo 2018

BODEGA

Fragas do Lecer, S.L.

DENOMINACION DE ORIGEN

Monterrei

NOTA DE CATA

Vista: De preciso color amarillo con irisaciones verdosas, ribete acerado, limpio y brillante, de muy buena lágrima densa.

Nariz: Jugosas manzanas verdes y amarillas aciduladas, con intensos aromas florales (jazmín, mimosa, azahar) sutiles recuerdos de ralladura de limón y clementina, madera de boj, hierba fresca recién cortada, hoja de té, delicados aromas fragantes.

Boca: Con una entrada cremosa y con volumen, envolvente, dejando una sensación de frescor intenso, notas frutales de ciruela blanca, ralladura de cascara de lima, sutil mineralidad, rico en matices elegantes, con intensidad, glicérico, largo.

MARIDAJE: Pescados blancos, pescados de río (trucha, salmón, anguila), ahumados, pasta, huevos camperos, aves de corral, carnes blancas (presa, secreto y pluma) quesos.

Enólogo: José Manuel Martínez Juste

Origen de las uvas: Viñedos propios en altitud.

Suelos: Suelos graníticos y esquistos (xistos) de pizarra.

Variedades: Godello (100%),

Elaboración: Riguroso control en viñedo con vendimia manual en cajas de 15 kg. Transporte inmediato a la bodega donde se introduce en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5º. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante una hora. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante 7 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado en mayo de 2019.

Contacto:

Ventas nacional:

Nolo Giráldez: direccion@grandespagosgallegos.com (+34) 618 32 63 20

David Barco: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 606 581 720

Ventas internacional:

Roger Matthews: export@winesfromgalicia.com (+34) 635 510 584

Fraga do Corvo, S.L.

Touza, 22 - Vilaza - 32618 Monterrei - Ourense

Producción Anual: 35.000 botellas.

Alcohol: 13,5 % Vol.

Acidez Total (g/l): 5.9

Azúcar Residual (g/l): 1.9

PH: 3.34

Sulfuroso Libre: 28

Sulfuroso Total: 78





PUNTUACIONES

FRAGA DO CORVO



Guía Gourmets 2019 - 91 puntos



Guía Vivir el Vino 2019 - 91 puntos



Guía Peñín 2019 - 90 puntos



Guía ABC Vino 2019 - 90 puntos



Anuario El País 2019 - 90 puntos



Guía de vinos 2019
La semana vitivinícola - 93 puntos



Guía Intervinos 2019 - 91 puntos



Ventas nacional:
Nolo Giráldez: direccion@grandespagosgallegos.com (+34) 618 32 63 20
David Barco: comercial@grandespagosgallegos.com (+34) 606 581 720
Ventas internacional:
Roger Matthews: export@winesfromgalicia.com (+34) 635 510 584

Fraga do Corvo, S.L.
Touza, 22 - Vilaza - 32618 Monterrei - Ourense



FRAGA DO CORVO