

7103 Giró Jove

ES

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Blanco joven, fresco y de aromas delicados que recuerdan a frutas amarillas y cítricos, elaborado exclusivamente con la variedad mallorquina Giró Ros.

Varietades de uva: 100% Giró Ros

Grado alcohólico: 12,5%

Vida en años: 3-5

Producción: 700 botellas 0,75 L

ELABORACIÓN

Vendimia manual de viñas propias de Giró Ros. Posterior paso de la uva por mesa de selección donde se realiza un estricto control de calidad. Prensado suave de los racimos a bajas presiones en prensa neumática para evitar la oxidación. Fermentación en depósito de acero inoxidable a bajas temperaturas de aproximadamente 16°C durante unos 30 días para conservar la frescura de los aromas. Crianza en lías durante 3 meses. El Giró, aporta al vino aromas frescos de cítricos y fruta amarillas, además de gran volumen en boca.

NOTAS DE CATA

Vista

Color amarillo muy dorado. Limpio y brillante.

Nariz

Aromas de fruta amarilla como el melocotón y recuerdos cítricos de naranja.

Boca

Entrada en boca muy agradable que da lugar a un paso por boca denso y vivo. Final en boca consistente y un punto dulzón que invita a beber.

Maridaje

Ideal para disfrutar a media tarde o para aperitivos. Pescado blanco y arroces.

7103 Giró Jove

CA

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Blanc jove, fresc i d'aromes delicades que recorden fruites grogues i cítrics, elaborat exclusivament amb la varietat mallorquina Giró Ros.

Varietats de uva: 100% Giró Ros

Grau alcohòlic: 12,5%

Vida en anys: 3-5

Producció: 700 botelles 0,75 L

ELABORACIÓ

Verema manual de vinyes pròpies de Giró Ros. Posterior pas del raïm per taula de selecció on es realitza un estricte control de qualitat. Premsat suau dels raïms a baixes pressions a premsa pneumàtica per evitar l'oxidació. Fermentació en dipòsit d'acer inoxidable a temperatures baixes d'aproximadament 16°C durant uns 30 dies per conservar la frescor de les aromes. Criança en mares durant 3 mesos. El Giró, aporta al vi aromes fresques de cítrics i fruita grogues, a més de gran volum a la boca.

NOTAS DE TAST

Vista

Color groc molt daurat. Net i brillant.

Nas

Aromes de fruita groga com el préssec i records cítrics de taronja.

Boca

Entrada a la boca molt agradable que dona lloc a un pas per boca dens i viu. Final en boca consistent i un punt dolç que convida a beure.

Maridatge

Ideal per gaudir a mitja tarda o per aperitius. Peix blanc i arrossos.

7103 Giró Jove

DE

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Junger, frischer Weißwein mit delikaten Aromen, die an gelbe Früchte und Zitrusfrüchte erinnern, ausschließlich aus der mallorquinischen Rebsorte Giró Ros hergestellt.

Rebsorten: 100% Giró Ros

Alkoholgehalt: 12,5%

Lagerfähigkeit in Jahren: 3-5

Produktion: 700 Flaschen 0,75 L

WEINBEREITUNG

Von Hand geerntet aus den eigenen Weinbergen von Giró Ros. Anschließend durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, auf dem eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt wird. Schonendes Pressen der Trauben bei niedrigem Druck in einer pneumatischen Presse, um Oxidation zu vermeiden. Gärung in Edelstahltanks bei niedrigen Temperaturen von ca. 16°C für etwa 30 Tage, um die Frische der Aromen zu erhalten. Reifung auf der Hefe für 3 Monate. Der Giró verleiht dem Wein frische Aromen von Zitrusfrüchten und gelben Früchten sowie ein großes Volumen am Gaumen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe

Sehr goldgelb. Sauber und hell.

Bouquet

Aromen von gelben Früchten wie Pfirsich und ein Hauch von Zitrusfrüchten.

Geschmack

Sehr angenehmer Auftakt am Gaumen, der in einen dichten und lebhaften Abgang übergeht. Konsistenter Abgang mit einer süßen Note, die zum Trinken einlädt.

Empfehlung

Ideal für den Nachmittag oder als Aperitif. Weißfisch und Reisgerichte.

7103 Giró Jove

EN

VI DE LA TERRA DE MALLORCA



Young, fresh white wine with delicate aromas reminiscent of yellow fruits and citrus, made exclusively with the Mallorcan variety Giró Ros.

Grape varieties: 100% Giró Ros

Alcoholic degree: 12,5%

Shelf life in years: 3-5

Production: 700 Bottles 0,75 L

WINEMAKING

Manual harvest from Giró Ros own vineyards. Subsequent passage of the grapes through a selection table where a strict quality control is carried out. Gentle pressing of the clusters at low pressures in a pneumatic press to avoid oxidation. Fermentation in stainless steel tanks at low temperatures of approximately 16°C for about 30 days to preserve the freshness of the aromas. Aged on lees for 3 months. The Giró gives the wine fresh aromas of citrus and yellow fruit, as well as great volume on the palate.

TASTING NOTES

Color

Very golden yellow color. Clean and bright.

Aroma

Aromas of yellow fruit such as peach and hints of orange citrus.

Taste

Very pleasant entry in the mouth that leads to a dense and lively palate. Consistent and sweet finish that invites to drink.

Pairing

Ideal to enjoy mid-afternoon or as an aperitif. White fish and rice dishes.