

PEPA PORTER

Marca: *Pepa Porter*
D.O.: *Monterrei*
Tipo de vino: *Blanco*
Variedad: *Godello 100%*
Graduación alcohólica (% vol.): *13*
Acidez total (g / L Tartaric): *5,4*

Pepa Porter es el resultado de un trabajo cuidado en campo y del reposo en bodega durante 4 meses sobre lías finas. Elaborado con la mejor selección de uvas Godello.

La D.O. está caracterizada por tener unos veranos calurosos y secos, e inviernos fríos. Presenta unas oscilaciones térmicas de hasta 30° durante la época de maduración.

Sus caldos proceden de vides autóctonas que se adaptan muy bien a los suelos de la zona. Entre ellos distinguimos tres tipos: pizarrosos y esquistosos, idóneos durante las épocas de sequía; graníticos y arenosos, provenientes de la degradación de las rocas graníticas, presentan pH bajos; y sedimentarios, complejos debido a la mezcla de materiales.

FASE VISUAL

Vino blanco de color pálido con reflejos alimonados, limpio transparente y brillante, buena lágrima.

FASE OLFATIVA

Nariz de claro y marcado carácter afrutado, cítricos, frutas blancas y de hueso, con ligeros matices florales.

FASE GUSTATIVA

Boca amplia y glicérica, fresca y suave. Redondo y ligeramente goloso. Bien equilibrado de estructura media con un largo y elegante postgusto.

MARIDAJE

Perfecto para degustar con aromas intensos del mar, arroces y pasta, quesos suaves y afrutados.

Temperatura de servicio: 8-10 ° C.



*“El Godello
de corte más
moderno,
posee un
estilo refinado
y un espíritu
vibrante”*

LOGÍSTICA

Caja contiene: 6 botellas
EAN code Botellas: 8437017813132
EAN code Caja: 18437017813139
Medidas caja: 29.8 x 25.5 x 18.5 cm

EURO PALLET

Número total de Botellas: 576
Número total de cajas: 96
Medidas Pallet: 1,20 x 0,80 x 1,60 m
Peso Pallet: 765 Kg

CONTACTO

T. +34 986 499 750
info@adegasterrae.com
Sanjurjo Badía 53 semisótano
36207 Vigo Pontevedra, Spain
www.adegasterrae.com

