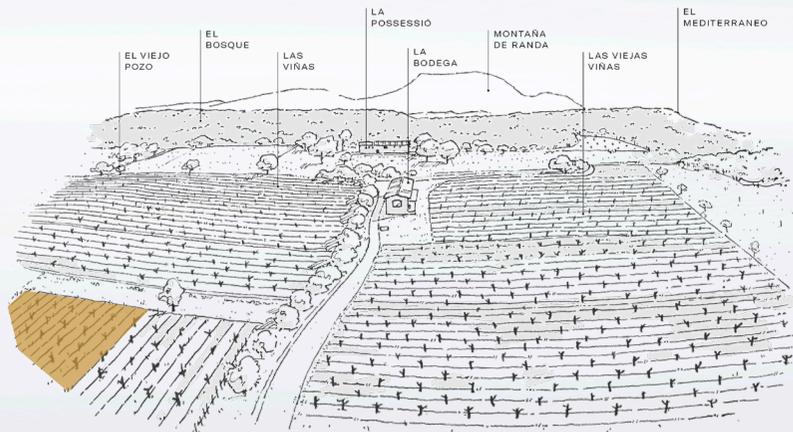


OM GIRÓ

- 2024 -

Einheimische prä-phyloxera Sorte von Mallorca mit komplexem Weinbau und sehr geringen Erträgen, die fast zu ihrem Verschwinden führten. Wir streben danach, die große Mundstruktur und Komplexität der Sorte mit großer Frische und Vertikalität zu kombinieren.

| | |
|-----------------------|--------------------|
| <i>Jahrgang:</i> | 2024 |
| <i>Rebsorten:</i> | Giró Ros |
| <i>Ernte:</i> | 13.08 & 20.09.2024 |
| <i>Alkoholgehalt:</i> | 12,9% vol |
| <i>PH:</i> | 3,35 |



Herstellung

Zwei Ernten, eine früh und eine spät, auf der Suche nach zwei antagonistischen Profilen: Vertikalität und Struktur. Manuelle Auswahl und Pressung bei niedriger Temperatur. Fermentation für 6 Wochen in großen französischen Eichenfässern des ersten Jahres.

Aussehen

Goldgelbfarbe, sauber und mit vielen Tränen.

Geruch

Würzige Noten und Früchte wie Ananas, typisch für die Sorte, und reife Äpfel.

Geschmack

Die tolle Struktur am Gaumen und die außergewöhnliche Frische, die sehr gut integriert ist, enden in einem sehr langen Abgang.

Limitierte Auflage von Flaschen.

