



GLÁRIMA BLANCO 2025

D.O.P. SOMONTANO

"Un vino alegre, divertido,
para disfrutar los pequeños
placeres diarios."



VARIEDADES

Chardonnay y Gewürztraminer.



NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Aroma de frutas exóticas como piña y maracuyá acompañado de flores de azahar.

BOCA: Complejo, redondo, con una acidez vibrante y fresca.

MARIDAJE: Aperitivos, ensaladas, pastas y arroces.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C - 10°C.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de los viñedos mas jóvenes de nuestra propiedad. Se trata de viñedos conducidos en espaldera alta formada en cordón royat unilateral. Riego controlado por goteo, con una densidad de plantación de 4.115 cepas/Ha y una producción de 8.500 kg/Ha.



VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Segunda semana de agosto. Vendimia mecanizada nocturna.

Maceración en frío de la uva durante 4-6 horas, hasta conseguir el color de mosto deseado. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y temperatura controlada entre 14 y 16°C. Ambas variedades se fermentan por separado en depósitos de cemento.

PACKAGING Y LOGÍSTICA



Botella: Óptima Recta Canela

EAN Botella: 8437015144047

- Peso botella: 1,115 kg.

- Tipo de corcho: Advantec / Winch

EAN Caja (6 botellas): 18437015144044

- Dimensiones caja: 22,6 x 15,2 x 20,8 cm.

- Peso caja: 6,9 kg.

- Cajas x pallet: 125 cajas

- Botellas x pallet: 750 botellas

- Pallet Europeo: 80 x 120 x 156 cm.

- Peso pallet: 882 kg.

ANÁLISIS

Graduación: 13% · Acidez g/l: 4,71 · Azúcar residual g/l: 0,79

Densidad relativa: 0,9910 · PH: 3,62

CONTIENE SULFITOS · PRODUCTO DE ESPAÑA

① NUTRICIONAL / INGREDIENTES

E (100 ml) = 341 KJ / 83 Kcal

