

Gran Alanís

Bodegas gallegas

De aspecto brillante, con tonos amarillos limón y reflejos verdosos que hablan de su frescura. Predominan los aromas frutales (albaricoque, pera), junto a notas exóticas de lichi y lima así como notas florales de pétalos blancos. Olfativamente elegante y con intensidad.

En boca demuestra un excelente paladar con frescura, paso amable, equilibrado sin perder contundencia y denotando persistencia.



ES



NUESTRA HISTORIA

Lo que comenzó como un proyecto personal apasionado hace más de 50 años con su fundador Manolo Arnoya, ha crecido hasta convertirse en un gran grupo de empresas en el sector del vino, el cuál todavía mantiene el mismo carácter familiar y las tradiciones que se establecieron desde un principio. El mantenimiento de este delicado proceso es la verdadera esencia de Bodegas Gallegas y lo que nos

distingue de otras empresas del sector, ya que la confianza de nuestros clientes nos ha hecho líderes.

Hoy en día nuestro grupo se compone de 5 grandes bodegas de Galicia situadas en el noroeste de España y nuestros vinos se venden en más de 50 países de todo el mundo.

Gran Alanís

Bodegas gallegas



ELABORACIÓN

La uva es vendimiada a mano y transportada a la bodega en cajas de 18 kg. en menos de 2 horas, desde su recolección hasta su procesado. Todo este proceso se hace en atmósfera inerte, para evitar oxidaciones químicas y enzimáticas, para así poder obtener la mayor cantidad de aroma y frescura.



VARIEDAD

Treixadura y Godello.



PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.



OTROS GALARDONES

- 2017 Medalla de Oro: Challenge Inter. du Vin de Bordeaux 2017, añada 2016 (Francia).
- 2017 Medalla de Bronce: Decantar Word Wine Awards 2017, añada 2016 (Reino Unido).
- Entre otros...

Despalillado, macerado, prensado, decantado y fermentación en cubas de 60.000 L. de acero inoxidable a una temperatura entre 14 y 16°C durante 15 días. La microfiltración se realiza inmediatamente antes del embotellado para asegurar la estabilidad microbiológica del vino.



ALCOHOL

Grado: 12,5% Vol.



PRODUCCIÓN

200.000 botellas.