Elixir de Gandarela

Gandarela

ES

Color amarillo con reflejos dorados. Limpio, transparente y brillante. Buena lágrima. Nariz intensa, compleja y elegante, perfecto ensamblaje notas frutales, florales: mango, melocotón, membrillo, con sutiles recuerdos florales.

Graso y cremoso, glicérico y untuoso, de buena acidez y un punto goloso, fruta madura, largo, persistente y sabroso.

Temperatura de consumo: 10 / 12º.

EXPORTOU

NUESTRA HISTORIA

Bodega Gandarela situada en las laderas del margen izquierdo del Río Miño, fue fundada en el año 1989 después de una larga trayectoria familiar, donde la elaboración del vino mantiene las formas tradicionales del *"buen hacer"*, pasando de padres a hijos, llegando a nuestros días. En Bodega Gandarela heredamos la tradición familiar asociada al vino y a la vitivinicultura en la D.O. Ribeiro. Porque este trabajo ya lo hacían nuestros padres, abuelos y bisabuelos, aunque la emigración marco sus vidas, en cortos periodos de tiempo, la viticultura y la elaboración de vino, siempre fueron el pilar de su economía. Esas pequeñas cosas que a los ojos de un niño y al lado de su abuelo hacen que se marque en sus venas la pasión por una tierra, una historia y un *"buen hacer"*. La mejor herencia que nos han podido dejar con recuerdos marcados de tradición.

Con un territorio muy especial por su suelo pobre y granítico y por su clima, ya que el Río Miño hace de regulador de frios y heladas, manteniendo las condiciones idóneas para que aquí salgan las mejores uvas, de donde se extrae mediante una selecta selección de sus mejores variedades de Treixadura, Torrentes, Loureira y Godello el secreto de sus vinos, Gran Gandarela y Elixir de Gandarela.

Elixir de Gandarela

Gandarela

ELABORACIÓN

En vendimia esperamos el momento óptimo de maduración del fruto para su recolección, donde ésta se hace de forma manual. Una vez en bodega se procede a su selección y maceración de Ia vendimia despalillada y parte sin estrujar en prensa neumática con proceso de fno durante 10 horas.

Trabajo sobre lías, desfangado y fermentación a 14º C en depósitos de acero inoxidable durante 21 días. Después de su elaboración, reposa 6 meses en depósito y 4 meses en botella para alcanzar su perfección.

VARIEDAD

Treixadura 100%.

PROCEDENCIA

D.O. Ribeiro.

PRODUCCIÓN

Ed. limitada 5.000 botellas anuales.

https://gandarela.es/ | bodega@gandarela.es | Olga Penedo.
+34. 667.787.337 | Puga 1, Toén. Ourense, Galicia, Spain.