



## Ficha Técnica



• **NOMBRE:** **Gaby 1974**

Cosecha: 2017

Tipo de vino: Rosado

Variedad: Vijariego Negro 50%, Syrah 50%

D.O.P.: Islas Canarias

VIÑEDO: Finca San Juan (Tacoronte, Tenerife)

Orientación noroeste. Suelo volcánico.

Altitud: 630 m. Pie franco.

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual

Envejecimiento: Sobre lías en inox.

Botella: 75 cl.

Producción: 1.480 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 11,5% vol.

Azúcar residual: < 4 gr./litro

Acidez total (TH2): 4,6 gr./litro

pH: 3,44

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Rosa fresa limpio y brillante.

Olfato: Frutos rojos (fresa y frambuesa) sobre un fondo cremoso.

Paladar: Fresco, ligero, muy frutal y fácil de beber.

**MARIDAJE:** Magnífico como aperitivo o acompañando platos a base de pasta, ensaladas, pescados o carnes blancas poco elaboradas.

Servicio: Se recomienda entre 8°C - 12°C

**RANILLA TRADING SL**

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz  
Tenerife. Islas Canarias. España

Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 922 570 935

info@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com