

## GIRO ROS 2020

Se trata de una variedad autóctona de uva blanca de Mallorca, prefloróxica y que estuvo a punto de desaparecer por tratarse de una variedad con rendimiento muy bajo y de difícil cultivo.

A pesar de las dificultades que presenta, sus características enológicas la hacen ser una variedad muy especial, que puede dar vinos de gran calidad al presentar las variedades locales una afinidad única con nuestro clima mediterráneo.

---

**Vino Monovarietal proveniente de una única parcela de viñedos propios.**  
**Elaborado bajo la IGP Vi de la Terra Mallorca.**

---

### ELABORACIÓN

Vendimia manual seleccionada.  
Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.  
Grado Alcohólico 13%

---

### NOTA DE CATA

**Fase Visual.** De color amarillo pajizo, con reflejos verdosos, nítido y brillante.

**Fase Olfativa.** En nariz es complejo, fresco, muy expresivo y mineral, con aromas de mango y piel de melocotón. Notas cítricas, recordando a la lima y a la piel de naranja, también con aromas florales, recordando al jazmín y al azahar.

**Fase Gustativa.** Con buena acidez, notas salinas y redondo. Largo en boca, postgusto floral y aromas de fruta de hueso maduras.

**Sugerencias.** Marida perfectamente con pescados grasos, mariscos, arroces y carnes blancas.

Consumir preferiblemente entre 8 - 10 grados de temperatura.

