

GIRO ROS 2021

Se trata de una variedad autóctona de uva blanca de Mallorca, preflorética y que estuvo a punto de desaparecer al tratarse de una variedad con rendimientos muy bajos 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 reflejando 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 y criado parcialmente en barricas nuevas de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5%

NOTA DE CATA

Fase Visual. Amarillo pajizo, con reflejos dorados, nítido y brillante.

Fase Olfativa. En nariz es complejo, muy expresivo, con aromas de melocotón, plátano, y mango. Tiene también notas florales, recordando al jazmín y al azahar.

Fase Gustativa. Tiene buena acidez con mucho volumen en boca, es largo, con gusto a fruta madura, y con un postgusto que recuerda a los tostados y al café.

Sugerencias. Marida perfectamente con pescados de roca, mariscos, arroces y carnes blancas, como también con quesos y embutidos.

Consumir preferiblemente entre 8-10 grados de temperatura



stacatarina