

# Projecte Terra

# Giro 2023

per **Karretània**



## Datos de identificación

Indicación de origen: Vi de la Terra de Mallorca

Tipo de vino: Blanco

Zona de producción: Mallorca

Variedades de uva:

95% Giró Ros, 5% Malvasia de Banyalbufar

## Presentación del producto

Tipo de botella: Borgoña

Capacidad: 0'75L

Nº botellas 0'75L: 2646

Fecha embotellado: abril 2024

## Datos de elaboración

Vendimia manual la 1ª semana de septiembre. Prensado en frío, desfangado y fermentación a 16°C durante 20 días. Crianza en barrica con sus propias lías durante 4 meses.

## Analítica

Graduación: 13,1°

Acidez total: 4,6

pH: 3,58

Azúcar residual: <1g/L

## Nota de cata

Vino blanco elaborado con la variedad Giró y Malvasia de Banyalbufar.

De color amarillo dorado, limpio y brillante. Presenta aromas a fruta fresca tropical, como la piña y el mango, con notas cítricas.

De paso ligero, en boca es untuoso, envolvente, ligeramente ácido y de persistencia media.

Temperatura óptima de consumo: Entre 6° y 8°.

Elaborat i embotellat per Karretània, SL  
Consell-Mallorca-Espanya  
Product of Spain