



O DO AVÓ MARCELO
VINO RESERVAÇÃO DE CALIBRE
CASA FUNDADA EM 1900

ELABORACIÓN

Es un vino Albariño 100% elaborado con uvas de la subzona del Condado vendimiadas en su óptimo estado de maduración y sanitario.

La vendimia se despallilla y se estruja para luego pasarla a la prensa neumática; después el mosto se destina a un depósito a desmangar (decantar) durante un día, al cabo de ese tiempo se separa la parte limpia con destino a fermentación (18° C) y los fangos se filtran con el filtro vacío. Posteriormente a la fermentación el vino se trasiega para separarlo de las lias.

El siguiente proceso es la estabilización por frío, sometiendo al vino a 5° C en un depósito isotérmico durante una semana para precipitar los bitartratos. Al cabo de esta semana el vino se saca del frío filtrando por las tierras para posteriormente proceder al filtrado amicrobico y al embotellado.

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color amarillo pajizo con destellos verdosos, es limpio y brillante. En nariz tiene una intensidad alta, es muy fragante, frutal y floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de un hueso (melocotón y albaricoque).

En boca es un vino muy potente, limpio, sedoso y glicérico, con una acidez muy bien integrada. Tiene una buena estructura y untuosidad.

FICHA ANALÍTICA

GRADO ALCOHÓLICO	12,5 % Vol
ACIDEZ TOTAL	5,8 gr/l
ACIDEZ VOLÁTIL	0,25 gr/l
SULFUROSO LIBRE	30 mgr/l
SULFUROSO TOTAL	81
pH	3,18
DENSIDAD	991,5
AZÚCARES REDUCTORES	3,5 gr/l
EXTRACTO SECO	20,6 gr/l



ODO AVÓ MARCELO
ALBARIÑO
RIAS BAIXAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN

NOTA:
Llama de la uva
Producto de España
Product of Spain

que dependen de las condiciones que han de producirse en su cultivo. En el Condado de Rias Baixas, las uvas de Albariño se cultivan en un terreno que es muy fértil y para la adaptación de la uva a las condiciones de cultivo que se dan en este terreno, se ha creado un tipo de uva que es el Albariño de Rias Baixas. Este tipo de uva es el que se utiliza para la elaboración del vino Albariño de Rias Baixas.

El vino Albariño de Rias Baixas es un vino que se caracteriza por su color amarillo pajizo con destellos verdosos, su aroma fresco y floral, y su sabor limpio y fresco. Este tipo de vino es muy adecuado para acompañar platos de pescado y marisco.

LA GUERRA CIVIL
Cuatro nacieron en el Condado de Rias Baixas: Juan, María, Pedro y Ana. Una actividad de la agricultura en el valle del Albariño. En el Condado de Rias Baixas, el cultivo de la uva de Albariño es una actividad muy importante. Este tipo de uva es el que se utiliza para la elaboración del vino Albariño de Rias Baixas.

NOTAS DE SOCIEDAD
NOMBRE: MARCELO DOBLE DO
El Sr. Marcelo Doble Do nació en el Condado de Rias Baixas, en el año 1917. Este tipo de uva es el que se utiliza para la elaboración del vino Albariño de Rias Baixas.

CONTENIDOS
Apró lo la actividad en el Condado de Rias Baixas. Este tipo de uva es el que se utiliza para la elaboración del vino Albariño de Rias Baixas.



O DO AVÓ MARCELO

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

ELABORACIÓN: Método clásico de elaboración, periodo de fermentación en botella 9 meses (desde el tiraje hasta el degüelle).

O DO AVÓ MARCELO ESPUMOSO BLANCO RÍAS BAIXAS. BRUT: Elaborado con la base del condado blanco: *albariño* y *treixadura* que se acompañan de *loureira branca*, *godello* y *torrontés*.

Ficha de cata: Es intenso y complejo, con estructura, equilibrio, frescura. Dominan los amarillos en fruta de hueso en sazón, no falta el laurel, clementina y dama de noche. Estructurado y elegante.

DATOS TÉCNICOS

AZÚCAR: 6,5 gr/l

GRADO: 11,6°

ACIDEZ TOTAL: 4,30

PRESIÓN: 6,80 k/cm

SULFUROSO LIBRE: 20

SULFUROSO TOTAL: 108



Vermuteria Tradicional



LA

FABULOSA

Fundada en Galicia

2016



Vermuteria Tradicional

LA FABULOSA

Fundada en Galicia

VERMUT

ROJO

Vermuteria Tradicional

LA FABULOSA

Fundada en Galicia

FICHA TÉCNICA

VEMUT ROJO LA FABULOSA



Nombre del producto: Vermut Rojo La Fabulosa

País: España

Cantidad de alcohol: 15% vol.

Presentación: Botella de 75CL.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Elaboración:

Vermut elaborado por una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce. Para obtener los vinos base, seleccionamos cuidadosamente variedades autóctonas gallegas (godello y sauvignon) con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (salvia, mejorana, hierba luisa, artemisa, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata:

Color caoba con destellos cobrizos. En nariz, es intenso y fragante, destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana, y salvia entre otras. Aroma intenso y envolvente. En boca, muestra peso y consistencia. De paso redondo y con poder. Final largo con un potente retronasal herbáceo y especiado.

Postgusto amargo muy placentero, con notas dulces



Verreteria Tradicional

LA FABULOSA

Fundada en Galicia

VERMUT

BLANCO

Verreteria Tradicional

LA FABULOSA

Fundada en Galicia

1724

FICHA TÉCNICA

VERMUT BLANCO LA FABULOSA



Nombre del producto: Vermut Blanco La Fabulosa

País: España

Cantidad de alcohol: 15% vol.

Presentación: Botella de 75CL.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Elaboración:

Vermut elaborado por una receta tradicional de principios del siglo pasado con una frescura y aroma, entre amargo y dulce. Para obtener el vino base, seleccionamos cuidadosamente variedades autóctonas gallegas (godello, verdejo y sauvignon) con el fin de obtener la redondez necesaria que requiere este tipo de Vino, se le añade azúcar, extractos y macerado de hierbas, entre ellas (ajenjo, mejorana, salvia, hierba luisa, artemisa, anís, canela y vainilla) se deja reposar en bocoyes de madera y por último se filtra.

Nota de cata:

Color amarillo pálido con destellos dorados. En nariz, es intenso y fragante, destacando las notas herbáceas a artemisa, mejorana, y salvia entre otras. Aroma fresco y aromático invitando a probarlo. En boca, es suave y elegante, con un dulzor bien equilibrado.

Postgusto amargo muy placentero, con notas dulces.



Vermuteria Tradicional
LA
FABULOSA
Fundada en Galicia
VERMUT

Vermuteria Tradicional
LA
FABULOSA
Fundada en Galicia
VERMUT
BLANCO

Vermuteria Tradicional
LA
FABULOSA
Fundada en Galicia
VERMUT
ROJO

Vermuteria Tradicional
LA
FABULOSA
Fundada en Galicia

Vermuteria Tradicional
LA
FABULOSA
Fundada en Galicia

FICHA TÉCNICA

SANGRÍA BLANCA LA FABULOSA



Nombre del producto: Sangría Blanca La Fabulosa

País: España

Cantidad de alcohol: 10% vol.

Presentación: Botella de 75CL.

Condiciones de almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco.

Elaboración:

Sangría equilibrada y suave que evoca el sabor atlántico, elaborada a partir de dos variedades autóctonas gallegas seleccionadas cuidadosamente (godello y albariño) con grandes matices a melocotón que se funden con los imprescindibles aromas cítricos del limón y la naranja.

Nota de cata:

Color amarillo pálido con destellos dorados. Al servirla en nariz, desprende aromas intensos y fragantes a melocotón y cítricos. En boca, es suave y elegante con un ligero punto frizzante y un dulzor bien equilibrado, sorprende su frescura. Ideal para tomar sola con hielo.



LA DESTILERÍA
DE LAS IDEAS