

Porrón Molón



RÍAS BAIXAS

Denominación de Origen.

COSECHA: 2015

VARIETADES: 100% Albariño.

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: Rías Baixas - Pontevedra - Galicia.

D.O.: Rías Baixas.

PRODUCCIÓN

VENDIMIA: Vendimia manual a finales de septiembre, según la climatología.

ELABORACIÓN: Se introducen los racimos completos en prensas neumáticas y tras una suave presión sobre las uvas se obtiene el mosto. El desfangado por gravedad tiene lugar entre 24 y 36 horas después del prensado. A continuación, se inicia el proceso de fermentación en depósitos de acero inoxidable y a una temperatura controlada entre 16°-18°C durante 21 días.

No se realiza la fermentación maloláctica.

EMBOTELLADO: Marzo de 2016

NOTAS DE CATA

VISUAL: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas intensas, limpio y brillante.

NARIZ: De intensidad media-alta, notas tropicales, piña, maracuyá, melón y fondo floral, jasmín, azahar.

PALADAR: Boca fresca, fruta blanca, manzana, plátano y cítricos.
Muy equilibrado.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Idealmente para beber en Porrón Molón con pescados a la parrilla o mariscos, carnes blancas, jamón, pasta, pollo y carnes frías.

Servir entre 18°C.

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 12,5 % Vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 4,5 g/l

ACIDEZ TOTAL (H2SO4): 6,6 g/l

PH: 3,44



Porrón Molón



BOTELLA

CÓDIGO EAN	8437005610088
MODELO	BORD. 75 VINTAGE 325
ALTURA	325 ± 1.8 mm.
DIAM. ANCHO	73,8 ± 1.5 mm.
PESO APROX.	515 gr.
PESO APROX. BOTELLA LLENA	1265 gr.
TIPO DE CORCHO	1+1 METHODO
	Diámetro (±0,3mm)
	Altura (±0,4mm)



C/6 BOTELLAS

CÓDIGO EAN	8437005610095
LONGITUD	244 mm.
ALTO	340 mm.
ANCHO	166 mm.



PALEZITACIÓN

PESO APROX. CAJA	7,59kg.
CAJAS POR PISO	21
PISOS POR EUROPALET	4
CAJAS POR EUROPALET	84

EUROPALET (800 X 1200 MM)

ALTURA	1500mm.
PESO TOTAL APROX.	637,56 kg.
PESO APROX. EUROPALET	24 kg.

