



Añada	Vino Joven de Añada
Tipo	Vino Blanco Seco D.O. Penedès
Enólogo	Joan Rovira
Vendimia	Manual, desde mediados de Agosto a finales de Septiembre.
Varietades	50% Xarel·lo 30% Macabeo 15% Parellada 5% Chardonnay

Elaboración Las uvas cuidadosamente seleccionadas provienen de viñedos de bajo rendimiento y de parcelas individuales reservadas para la producción de nuestro vino blanco Blanc de Blancs. Después de un prensado suave del racimo entero, la fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14 °C, durante aproximadamente un mes.

Tª de Servicio Entre 6 - 8 °C

Análisis Sensorial

Vista Color amarillo pálido con tonos de lima.

Nariz Aroma muy agradable. Predominan las notas de manzana verde recién cortada sobre un fondo tropical. En una segunda capa, aparecen toques de albaricoque y melocotón. Final muy sutil de cítricos.

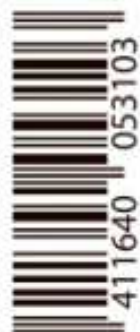
Boca Fresco, con una acidez marcada y persistente. Su paso por boca muestra un agradable tapiz de texturas, con final refrescante y chispeante, fruto del carbónico residual de la fermentación.

Maridaje Su carácter fresco y alegre lo convierte en un vino muy aconsejado para pescados, pastas y arroces. Especialmente recomendado para todo tipo de tempuras y frituras. Ideal para tapas y aperitivos.

Análisis Técnico	Grado alcohólico	11,5 % vol.	Acidez total	4,0 g/l. ATS / 6,1 g/l. ATT
	Azúcares totales	1,5 g/l.		

Premios

2012	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2013	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2014	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2015	International Wine Challenge Catavinum	Medalla de Plata
2017	Concurso Gilbert Gaillard	Medalla de Oro



8



R.E. 8B

GIRÓ RIBOT KARAMBA

Blanc de Blancs

750 ml - ALC. 11,5% VOL

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES

CONTIENT DES SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

Embotellado por Giró Ribot S.L.

Finca el Pont s/n.

Santa Fe del Penedès 08792ES

www.giroribot.es - Product of Spain

