

EL CORRAL
del **MARQUÉS**



Luis B. Romero Sestayo

BRAND AMBASSADOR

luis@habelashailaslicores.com

Tfno: 678 95 71 66

Rúa Albarelos, 61, 32618 Vilaza, Monterrei, Ourense



www.elcorraldelmarques.com

PG
WINES



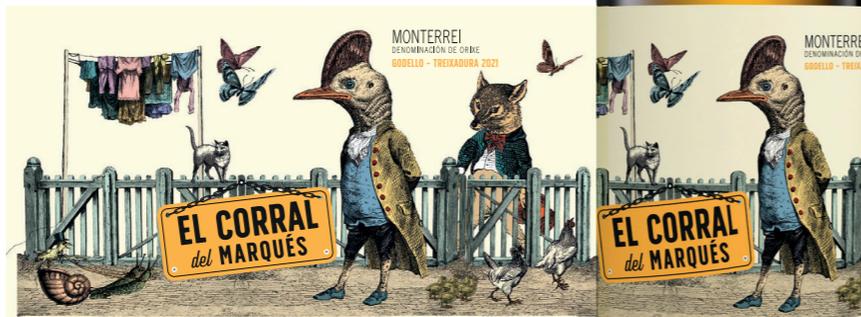
MONTERREI
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
GODELLO - TREIXADURA 2021

Denominación de Origen : Monterrei (Verin-Orense)
Suelos : Arcillo – arenosos de origen tectónico
Clima : Continental de tipo mediterráneo, temperatura media de 12°
y pluviometría media de 683 mm/año
Producción : 19000 botellas COSECHA 2021
Grado Alcohólico : 13 % Vol.
Acidez Total : 5,8 gr/l en Tartárico

VARIEDADES: Godello 75%, Treixadura 25%

CATA :

Color amarillo pálido con reflejos verdes
y alimonados.
Intensidad y calidad aromática. Aromas a
frutas blancas y de pelo como manzana,
melocotón y mango; notas cítricas y de
membrillo, laurel y hojarasca.
Buena estructura y ligera textura grasa,
envolvente y glicérico, con un punto
goloso y muy bien equilibrado, buena
acidez y postgusto largo y afrutado.



MONTERREI
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
MENCIA 2021

Denominación de Origen : Monterrei (Verin-Orense)
Suelos : Arcillo – arenosos de origen tectónico
Clima : Continental de tipo mediterráneo, temperatura media de 12°
y pluviometría media de 683 mm/año
Producción : 13000 botellas COSECHA 2021
Grado Alcohólico : 13 % Vol.
Acidez Total : 4,8 gr/l en Tartárico

VARIEDADES: Mencía:100%

CATA :

Color rojo granate, ribete violaceo, media
caña, buena lagrima.
Frutas rojas maduras y ligera florales se
ensamblaron los balsámicos; Mentolado,
vainilla, tostados, notas de cacao y café;
Rematando al oxigenarse con matices de
regaliz y toffe.
Boca de estructura media, tanino suave y
ligero bien integrado en la textura,
untuosidad y volumen del vino ligeramente
goloso, paso de boca fácil y amable.