



Ficha Técnica



- **NOMBRE:** **Forastera**
Cosecha: 2017
Tipo de vino: Blanco Seco
Variedad: Forastera Gomera 100%
D.O.P.: Islas Canarias
VIÑEDO: Finca El Rajadero (Chipude, La Gomera).
Orientación suroeste. Ladera.
Suelo volcánico.
Altitud: 1.050m. Pie franco.

- **ELABORACIÓN**
Vendimia: Manual
Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en inox 4 meses.

Botella: 75 cl.
Producción: 1.900 uds.

- **DATOS TÉCNICOS**
Grados alcohólicos: 12,5% vol.
Azúcar residual: < 4 gr/litro
Acidez total (TH2): 5,1 gr./litro
pH: 3,14

- **DEGUSTACIÓN**
Vista: Amarillo pajizo con reflejos dorados..
Olfato: Frutas blancas (manzana) y cítricas con un fondo de hierbas de monte.
Paladar: Complejo, suave y envolvente. Frescura cítrica que lo hace persistente.
Muy varietal.

- **MARIDAJE:** Los más nobles pescados y mariscos, incluso ahumados o marinados.
Carnes blancas..
Servicio: Se recomienda entre 8°C - 12°C

RANILLA TRADING SL

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz
Tenerife. Islas Canarias. España
Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 922 570 935
info@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com