

Vinícola de Arganda Pago Vilches



IDENTIDAD

Bodega	Vinícola de Arganda
Nombre	Pago Vilches
Ubicación	España > Madrid > Vinos de Madrid
Categoría	Vino Blanco
Precio	1,70 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 12.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre El mosto yema se obtiene por un suave prensado, se desfanga (limpia) y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (18º)

VIÑEDO

Tierra En el año 2002 se inauguraron las nuevas instalaciones de la Cooperativa. Este proyecto ha supuesto un nuevo y decidido impulso que nos permite afrontar los retos de un mercado cada día más competitivo apoyándonos en dos pilares fundamentales para nosotros: calidad y versatilidad. En la nueva bodega nos hemos dotado con todos los medios tecnológicos necesarios para elaborar, envejecer y envasar nuestros vinos. Todas nuestras instalaciones están abiertas al público y se pueden visitar, porque queremos acercar la cultura del vino a nuestros clientes, y estamos convencidos de que la mejor forma de hacerlo es contagiarles el entusiasmo que nos mueve día a día por elaborar mejores vinos.

REFERENCIAS

Web <http://www.vinicoladearganda.com>

COMENTARIO



Vinícola de Arganda Pago Vilches

Comentario Vinícola de Arganda es una bodega con más de 80 años de experiencia en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos. Esta experiencia, unida a una apuesta decidida por los últimos avances en técnicas enológicas, nos permite ofrecer todo tipo de vinos, creados para dar satisfacción a un consumidor cada día más exigente. Nuestros caldos están amparados por la Denominación de Origen Vinos de Madrid. Esta garantía de origen es cada vez más apreciada en el mercado nacional y fuera de nuestras fronteras. La DO Vinos de Madrid se encarga de garantizar, promover y dar a conocer el potencial vitivinícola de nuestra tierra. Este es nuestro compromiso, garantizar la calidad en todas y cada una de nuestras botellas, buscando siempre la mejor relación calidad/precio y la satisfacción del consumidor.

CATAS (1)

Fecha 27 de marzo de 2019
Catador Curso De Cata
Puntuación 77.0
Platos Ideal para acompañar pescados, mariscos y quesos poco curados.
Visual Amarillo pajizo, Limpio y brillante.
Olfato Intensidad baja, notas frutales y florales, A copa parada tiene recuerdos a cuarto de baño que desaparece al agitar
Boca Entrada fresca y afrutada, con baja acidez
Paso ligero, algo acuoso, con presencia de carbonico.
Persistencia baja

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		