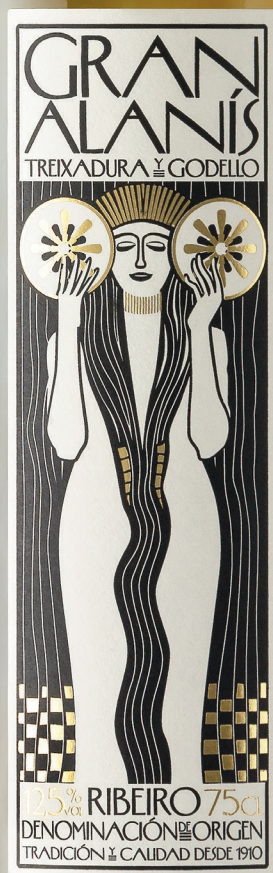


# GRAN ALANÍS

## TREIXADURA Y GODELLO

D.O. Ribeiro  
12,5% VOL

En su etiqueta, una mujer representa alegóricamente la tierra gallega por la que discurre el río Miño, sujetando en cada mano las uvas Treixadura y Godello, variedades autóctonas con las que se elabora este Ribeiro, y que se sitúan entre las más apreciadas de la Denominación de Origen. Adquieren todas sus peculiaridades al ser cultivadas en viñedos bajo la influencia de los ríos Miño, Avia y Arnoia.



DELICADO Y SUTIL

# GRAN ALANÍS

D.O. Ribeiro

TREIXADURA Y GODELLO

Elaborado en Bodegas Alanís, perteneciente al grupo Bodegas Gallegas con más de 60 años de historia y pasión por el vino. Esta bodega fue fundada en 1910 siendo una de las más antiguas de la Denominación de Origen Ribeiro. El estrecho trabajo con viticultores locales y la escasa mecanización del terreno contribuyen a la preservación de la tradición vitivinícola de la zona, así como, al control de la uva desde el viñedo hasta la elaboración del vino.

La D.O. Ribeiro se sitúa en una zona en la que confluyen características del clima atlántico, por la corta distancia con las zonas costeras y la conexión con estas a través de los ríos Miño, Arnoia y Avia que bañan las tierras de cultivo de nuestros viñedos, y el clima continental caracterizado por una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la lenta maduración respetando el componente aromático y frescor natural que caracterizan a nuestros ribeiros.



APTO PARA  
VEGANOS

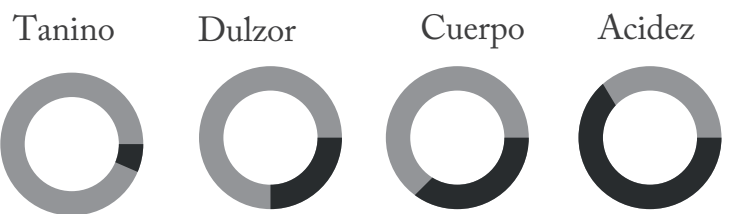
## NOTAS DE CATA

### UN PLACER PARA LOS SENTIDOS

Destacan los matices de pera y manzana y las flores. Muy característico por su frescor propio de la variedad Treixadura y una gran delicadeza y cuerpo gracias a la uva Godello.



### CARACTERÍSTICAS



Servir a: 8°C-11°C

### APARIENCIA



### IDEAL PARA DISFRUTAR CON...

- Saquitos de calabacín rellenos de setas y gambas.
- Makis de aguacate y atún.

