



## Ficha Técnica



● **NOMBRE:** **Gaby 333**

Cosecha: 2021.

Tipo de vino: Blanco Seco.

Variedad: Malvasía Aromática 40%; Verijadiego Blanco 30%; Forastera Gomera 30%.

D.O.P.: Islas Canarias.

Viñedo: Parcela Bebederos (Tenerife); Parcela Guarisancho (El Hierro); Parcela Hoya del Llano (La Gomera).  
Suelo Volcánico.

● **ELABORACIÓN:** Altitud: 50 m; 300 m; 1.050m. Pie franco.

Vendimia: Manual.

Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en inox 12 meses.

Botella: 75 cl.

Producción: Unidades Limitadas.

● **DATOS TÉCNICOS:**

Grados alcohólicos: 13,5% vol.

Azúcar residual: < 2 gr./litro.

Acidez total (TH2): 5,0 gr./litro.

pH: 3,35.

● **DEGUSTACIÓN:**

Vista: Amarillo pajizo limpio y brillante.

Olfato: Complejidad en estado puro: frutas blancas (tropicales, cítricos), floral (azahar) con ecos minerales.

Paladar: Fresco y frutal, con una untuosidad poco habitual. Persistente. Los matices de la crianza los notaremos con el tiempo.

● **MARIDAJE:**

Servicio: Todo tipo de pescados: a la plancha, horneados, ahumados, marinados..., así como carnes blancas y arroces.  
Se recomienda entre 10°C – 12°C.

### RANILLA TRADING S.L.

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz  
Tenerife. Islas Canarias. España

Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 626 993 772  
comercial@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com