

# GANDESOLA

WHITE



**TIPUS:** Blanc jove.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Vinyes de mitjana edat. Fermentat en tines d'acer inoxidable durant aproximadament 20 dies a 16°C.

**VARIETATS:** Macabeu, Garnatxa Blanca i Moscatell d'Alexandria.

**CAPACITAT:** 75 cl.

**NOTES DE TAST:**

**Color:** groc-verdós, net i brillant.

**Aroma:** Molt afruitat i intens, tocs de pells de cítrics i de fruita fresca. Notes de pera i pinya.

**En boca:** Boca ampla i golosa. Bona acidesa que el fa ser un vi fresc i equilibrat.

**MARIDATGE:** Per acompanyar pasta, arrossos, peixos, aperitius etc.

**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** Ideal servir a una temperatura de 10-12 °C.

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 13.8 % vol

Acidesa Total: 3.7 g/l (expressada en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 0.2 g/l



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919

# GANDESOLA

ROSE



**TIPUS:** Rosat jove.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Vinyes de mitjana edat. Fermentat en tines d'acer inoxidable durant aproximadament 20 dies a 16°C.

**VARIETATS:** Garnatxa Negra i Syrah.

**CAPACITAT:** 75 cl.

**NOTES DE TAST:**

**Color:** Color grosella molt pà·lid, net i brillant.

**Aroma:** Aromes frescos de fruita vermella amb un fons floral.

**En boca:** Boca golosa, lleugera i fresca amb tocs de maduixa i mores.

**MARIDATGE:** Per acompanyar pasta, pizza, aperitius, marisc etc.

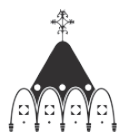
**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** Ideal servir a una temperatura de 10-12 °C.

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 14.0 % vol

Acidesa Total: 3.5 g/l (expressada en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 0.2 g/l



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919

# GANDESOLA

RED



**TIPUS:** Negre jove.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Vinyes de mitjana edat. Fermentat en tines d'acer inoxidable durant aproximadament 20 dies a 16°C.

**VARIETATS:** Garnatxa negra, Ull de llebre, Cabernet Sauvignon, Syrah i Samsó

**CAPACITAT:** 75 cl.

**NOTES DE TAST:**

**Color:** Color cirera intens.

**Aroma:** Aromes frescos de fruita vermella i minerals.

**En boca:** Fresc, fruita madura, llarg i persistent.

**MARIDATGE:** Per acompanyar carns blanques i vermelles, etc.

**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** Ideal servir a una temperatura de 16-18 °C.

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 14.0 % vol

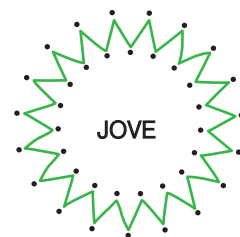
Acidesa Total: 3.4 g/l (expressada en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 0.2 g/l



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919

# Somdinou



**TIPUS:** Blanc jove.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Vinyes velles. Fermentat en tines d'acer inoxidable durant uns 20 dies a 16°C. i posterior criança sobre lies aproximadament dos mesos.

**VARIETATS:** Garnatxa Blanca i Macabeu.

**CAPACITAT:** 75 cl.

**NOTES DE TAST:**

**Color:** groc palla, net i brillant.

**Aroma:** Fruita blanca, notes florals i de cítrics en equilibri.

En boca: Vi elegant, suau i amb volum, molt llaminer i fresc.

**MARIDATGE:** Per acompanyar pasta, arrossos, peixos etc.

**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** Ideal servir a una temperatura de 10-12 °C.

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 13.8 % vol

Acidesa Total: 3.8 g/l (expressada en H2SO4)

Sucres residuals: 0.2 g/l



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919

# Somdinou



**TIPUS:** Negre jove (petit pas per fusta)

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Vinyes velles. Fermentat i macerat en tines d'acer inoxidable durant aproximadament 20-25 dies a 25°C, premsat i posterior fermentació malolàctica d'uns 30 dies de durada. Part del vi és criat en botes rourefrancès durant 3-4 mesos.

**VARIETATS:** Carinyena, Garnatxa Negra i Syrah

**CAPACITAT:** 75 cl.

**NOTES DE TAST:**

**Color:** Color roig-violaci molt intens.

**Aroma:** Notes de fruita vermella i negra i tocs especiats.

**En boca:** Vi molt fresc, complex i suau al paladar, amb un llarg recorregut.

**MARIDATGE:** Per acompanyar formatges, carns blanques i vermelles, estofats, etc.

**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** Ideal servir a una temperatura de 16-18 °C.

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 14,3 % vol

Acidesa Total: 3.7 g/l (expressada en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 0.5 g/l



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919

# MISTELA



**TIPUS:** Mistela blanca

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Procedent de raïm de vinyes velles i poc productives especialment seleccionades. Un mes de maceració pel·licular a temperatura ambient, premsat suau i posterior cria en bótes de roure francès durant almenys un any.

**VARIETATS:** Garnatxa Blanca

**CAPACITAT:** 500mL

**NOTES DE TAST:**

**Color:** Daurat-caoba intens.

**Aroma:** Raïm madur, notes florals, perfumat.  
**Boca:** recorda el gust de les panses, fruits secs torrats i toffee.

**MARIDATGE:** Foie, fruits secs, formatges...

**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** 16-18°C

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 15%vol.

Acidesa Total: 3.2 g/L (expressat en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 240g/L aprox.



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919



# MISTELA



**TIPUS:** Mistela negra

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN:** Terra Alta

**CARACTERÍSTIQUES:** Procedent de raïm de vinyes velles i poc productives especialment seleccionades. Un mes de maceració pel·licular a temperatura ambient, premsat suau i posterior criança en bótes de roure francès durant almenys un any.

**VARIETATS:** Garnatxa Negra

**CAPACITAT:** 500mL

**NOTES DE TAST:**

**Color:** Cirera-violaci intens.

**Aroma:** Raïm sobremadurat, figues seques.

**Boca:** fruits secs, cacau, fruita negra confitada. Dolçor que s'equilibra amb la tanicitat de la garnatxa negra.

**MARIDATGE:** Foie, fruits secs, formatges, postres...

**TEMPERATURA DEGUSTACIÓ:** 16-18°C

**ANÀLISI TÈCNIC:**

Grau alcohòlic: 15%vol.

Acidesa Total: 3.0 g/L (expressat en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Sucres residuals: 220g/L aprox.



CELLER COOPERATIU  
**GANDESA**  
SINCE 1919