

# 13

FICHA TÉCNICA

A MEMORIA  
QUEDA

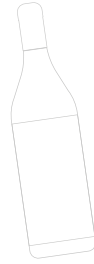




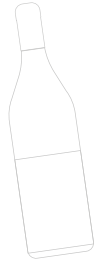
OS

CUERVOS

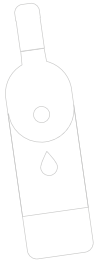
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



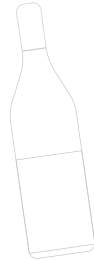
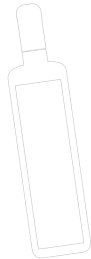
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA





## A MEMORIA QUEDA

NOTA DE CATA

Amarillo verdoso. Frutas de hueso como melocotón y piña. Con notas florales y herbáceas.

Vino goloso, amplio en boca, ligeramente cálido y prologado final con elegante amargor.



# A MEMORIA QUEDA



# FICHA TÉCNICA



AÑADA  
2022

VARIEDAD  
Godello

VOL  
13%

TEMPERATURA DE SERVICIO  
6° a 8°C

VIÑAS  
O Rosal, Pontevedra

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rías Baixas*  
CONSEJO REGULADOR

## CRIANZA

Selección y vendimia manual. Estrujado, despalillado y macerado en frío. Fermentación lenta y controlada en depósitos de acero inoxidable. Crianza sobre lías.

## MARIDAJE

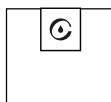
Arroz de mariscos, pechuga de pollo a la plancha, raya en caldeirada, marmitako de bonito, quesos semicurados.

## FORMATO BOTELLA



750 ml

## FORMATO LOGÍSTICA



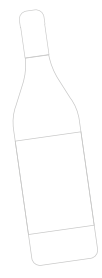
Caja 6  
Pallet Europeo

¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS

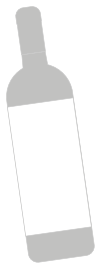


A MEMORIA  
QUEDA

¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



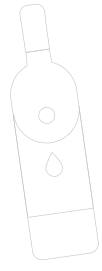
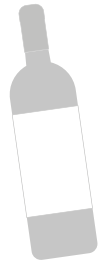
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



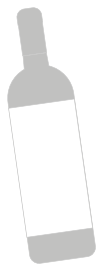
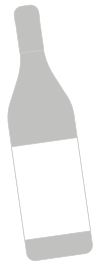
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



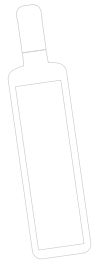
¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CR  
CUER



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



¡OJO!  
CRÍA  
CUERVOS



C



## CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.  
[hola@vinoscriacuervos.com](mailto:hola@vinoscriacuervos.com)  
+34 696 032 788

---

[vinoscriacuervos.com](http://vinoscriacuervos.com)