



SELECCION VARIETAL

Bodegas Gandía les ofrece una selección de vinos monovarietales elaborados a partir de las más nobles e internacionales variedades de uva. Para alcanzar la alta calidad de estos vinos se lleva a cabo una rigurosa selección de racimos, que unido a la utilización de modernas técnicas de elaboración, nos permite obtener caldos de gran tipicidad varietal.



TEMPRANILLO

Denominación de Origen/
Utiel-Requena
Crianza/
6 meses en barricas de roble americano
Grado alcohólico/
12,5%

Es la uva noble española por excelencia. Proporciona vinos de gran calidad y prolongado envejecimiento, debido a su escaso nivel oxidativo. Son vinos de gran finura e intensamente afrutados, que alcanzan una gran complejidad tras un periodo de crianza.

Cata organoléptica

Es de color cereza pícnica, bien cubierto, limpio y brillante. En nariz es de fina complejidad, con aromas de caquis y vainilla, que provienen de una madera perfectamente integrada. El paso de boca es suave, redondo y con un excelente equilibrio gustativo.

Gastronomía

En la mesa acompaña con elegancia a la paella, platos de carne, asados y quesos semicurados. Servir a 18°C.



CABERNET SAUVIGNON

Denominación de Origen/
Utiel-Requena
Crianza/
4 meses en barricas de roble americano
Grado alcohólico/
12%

Es sin duda alguna la reina de las variedades tintas a nivel mundial. Es originaria de Médoc (Burdos), aunque es la base de la mayoría de vinos tintos de Burdeos. La Cabernet Sauvignon permite elaborar vinos muy potentes, de color intenso y taninos vigorosos, pero de gran finura y longevidad.

Cata organoléptica

De color cereza intenso, en nariz predominan los aromas típicos de granella y sotobosque junto a notas balsámicas. En boca se presenta bien estructurado y con taninos firmes. Su posgusto es especiado, largo y sabroso.

Gastronomía

Ideal para acompañar todo tipo de tapas, paté, caza mayor, carnes rojas y quesos. Servir a 18°C de temperatura.



MERLOT

Denominación de Origen/
Utiel-Requena
Crianza/
4 meses en barricas de roble americano
Grado alcohólico/
12%

Se trata de una variedad de origen francés, de gran importancia, en alguno de los mejores vinos de Burdeos, pero que ha tenido una gran aclimatación en tierras cálidas como el mediterráneo español. Su carácter frutal y seductor, nos ofrece vinos seducidos pero con abundancia de taninos.

Cata organoléptica

De color rojo rubí, nos encontramos ante un vino de aromas complejos donde predominan las notas de tabaco, chocolate y frutas del bosque. En boca ofrece una textura suave plagada de taninos maduros.

Gastronomía

Compañero ideal para todo tipo de ensaladas, pasta carnes blancas y caza menor. Servir a 18°C.



Denominación de Origen/
Utiel-Requena
Grado alcohólico/
11,5%

La variedad Garnacha, conocida a nivel internacional como Grenache, es la variedad tinta más extendida en España. Necesita de un clima mediterráneo relativamente cálido, debido a su largo ciclo vegetativo. Con ella se elaboran magníficos rosados, como este delicioso Gandía Garnacha.

Cata organoléptica

Presenta un atractivo color cereza que deleita la vista. Es un vino muy frágile y frutal gracias a la fresca y un paladar suave y delicado, con un final goloso muy característico.

Gastronomía

Servir a 10°C de temperatura para acompañar todo tipo de ensaladas, pasta y arroces.



DRY MUSCAT

Denominación de Origen/
Valencia
Grado alcohólico/
11,5%

El moscatel o Muscat, como se le denomina a nivel internacional, es una variedad cultivada en el Mediterráneo español desde hace siglos, donde llegó procedente del Mediterráneo oriental. A partir de esta variedad se elaboran espléndidos vinos, muy aromáticos y frescos, que pueden ser secos como en este caso, o dulces.

Cata organoléptica

De color amarillo pajizo, es un vino muy frágile y frutal gracias a las magníficas condiciones climatológicas donde se cultiva esta variedad. Las largas horas de sol y brisa que ofrecen las colinas del interior de Valencia son ideales para este vino elegante, intenso, femenino y de gran equilibrio.

Gastronomía

Gracias a su potente aroma y su sabor intenso, es un vino ideal para servir como aperitivo. También acompaña perfectamente todo tipo de pescados grasos. Servir entre 6 y 8°C de temperatura.



CHARDONNAY

Denominación de Origen/
Utiel-Requena
Grado alcohólico/
12,5%

Procedente de la Borgoña francesa, es la variedad blanca más apreciada del mundo, ya que posee una magnífica adaptación a climas y suelos muy diversos. Los vinos elaborados con Chardonnay gozan de gran fresquedad y cuerpo.

Cata organoléptica

Es de color amarillo pajizo. En nariz presenta atractivos aromas de manzana madura y fruta tropical, resultando amplio y sabroso en la boca, con un excelente equilibrio entre la acidez y el alcohol.

Gastronomía

Recomendamos servirlo con mariscos, ensaladas, pescado azul, así como todo tipo de carnes blancas. Servir entre 6 y 8°C de temperatura.