



T A L A I A
CRAYÓN GODELLO SOBRE LÍAS 2024



VARIEDAD

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PRODUCCIÓN

3.500 botellas

PARÁMETROS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13,30% Vol.

Acidez Total: 5,60 g/l

pH: 3,41

Azúcar residual: 2,10 g/l

INFORMACIÓN PARA DESCARGAR EN

www.bodegacrayon.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(valores por cada 100 ml)

VALOR ENERGÉTICO:	305 KJ / 74 Kcal
CARBOHIDRATOS:	1,2 g
de los cuales son AZÚCARES:	0,2 g
GRASAS	< 0,5 g
GRASAS SATURADAS	< 0,1 g
PROTEÍNAS	< 0,5 g
SAL	< 0.03 g

INGREDIENTES

UVAS
CONSERVANTES Y ANTIOXIDANTES: SULFITOS



info@bodegacrayon.es

+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es