

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



ELABORACIONES ANCESTRALES BLANCO

DO: DOP ISLAS CANARIAS

Variedad: Gual

Elaboración: Fermentado en acero inoxidable, despalillado, en contacto con sus propios hollejos "blanco orange".

Parámetros Enológicos: 13% vol; A.T.=5,7 gr H T/l ; pH=3,4; Az. Red.<2 gr/l.

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 9°C y acompaña perfectamente con pescados en salsas o con carnes.

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo intenso con tonalidades altas.

Fase olfativa: Intensidad alta, con predominio de aromas a plantas aromáticas como el romero.

Fase gustativa: muy persistente, con tanicidad inusual en blancos.