

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO BLANCO

DO: DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

Variedad: Listán blanco

Elaboración: Fermentado en depósito de acero inoxidable a 16 °C.

Parámetros Enológicos: 12,5% vol; A.T.= 5,4 gr H2T/l ; PH= 3,3 ; Az. Red.< 2 gr/l

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 9°C y maridaje con pescados a la plancha.

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante.

Fase olfativa: De intensidad media destacan los hinojos y los frutos secos.

Fase gustativa: Voluminoso, buena acidez, muy largo y persistente.