

**VIÑÁTIGO**  
"naturalmente únicos"



## VIÑÁTIGO BLANCO AFRUTADO

**DO:** DOP ISLAS CANARIAS

---

**Variedad:** Listán blanco, Moscatel

---

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

---

**Parámetros Enológicos:** 12% vol; A.T.= 5,4 gr H2T/l ; PH= 3,3; Az. Red.=18 gr/l

---

**Servicios y sugerencias de maridaje:** Servicio 8°C y maridaje con aperitivo, mariscos.

---

### NOTA DE CATA

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

**Fase olfativa:** De intensidad media alta, destacan los hinojos típicos del Listán Blanco y los terpénicos propios del Moscatel.

**Fase gustativa:** Equilibrado con una acidez que adecuado para el resto de azúcar que encontramos.