

BLANCO SECO

VARIEDAD

100% Listán Blanco de Canarias.
Plantada en pie franco sin injertar. Mayoritariamente cepas de más de 100 años.

Cultivada entre los 500 y 900 metros sobre el nivel del mar, en el noroeste de Tenerife.

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes, con buen drenaje y ricos en minerales.

CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Altura media-alta. Clima frío y húmedo, originando la formación de nubes y nieblas. Mayor oscilación. Temperatura media entre 12°C y 16°C. Precipitación anual entre 500 y 1000 mm.

CULTIVO

Practicamos una viticultura sostenible, sin aplicar productos químicos de síntesis. Las enfermedades se previenen con productos naturales. En los viñedos no utilizamos herbicidas.

ELABORACIÓN

Vendimia manual desde mediados de septiembre hasta finales de octubre. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 18Kg.

El proceso de elaboración comienza con las uvas refrigeradas entre -5°C y 0°C, evitando así oxidaciones. No se añaden sulfitos.

Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada.

Todos nuestros vinos fermentan con pie de cuba de sus propias levaduras. No utilizamos clarificantes de origen animal y la adición de sulfitos antes del embotellado es mínima.



DO DOP Islas Canarias - Tenerife
Variedad 100% Listán Blanco de Canarias
Viñedo Noroeste de Tenerife
Conducción Parral y espaldera

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 12,5% Vol.
Acidez total 5,4gr tartárico/l
pH 3,3
Azúcar residual <2 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante.
Nariz De intensidad aromática media, destaca el hinojo y los frutos secos.
Boca Persistente, con muy buena acidez.
Servicio 9°C
Maridaje Pescados frescos.

Packaging Botella bordelesa de 0.75l en cajas de doce botellas. La hoja en la etiqueta es la hoja del Viñátigo, un árbol autóctono de la Laurisilva de las Islas Canarias.