

BLANCO AFRUTADO

VARIEDAD

90% Listán Blanco de Canarias y 10% Moscatel.
Plantada en pie franco sin injertar. Mayoritariamente cepas de más de 100 años.

Cultivadas 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 a mediados de septiembre. 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.

Vinificación de ambas variedades por separado y posterior ensamblaje. Ambas fermentan en acero inoxidable con temperatura controlada. Paramos la fermentación, mediante la aplicación de frío, cuando el nivel de azúcar alcanza los 18gr/l.

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	90% Listán Blanco de Canarias y 10% Moscatel
Viñedo	Noroeste de Tenerife
Conducción	Parral y espaldera

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol	12% Vol.
Acidez total	5,4gr tartárico/l
pH	3,3
Azúcar residual	18 gr/l

NOTA DE CATA

Visual	Amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante.
Nariz	De intensidad media alta, destacan los hinojos típicos del Listán Blanco y los terpénicos propios del Moscatel.
Boca	Buen equilibrio entre acidez y azúcares.
Servicio	9°C
Maridaje	Aperitivo y mariscos.
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.