

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE BLANCO

DO: DOP ISLAS CANARIAS

Varietal: Gual + Marmajuelo + Vijariego Blanco + Malvasia Aromática

Elaboración: Fermentadas todas las variedades independientemente en acero inoxidable, salvo el Vijariego en barrica francesa con batonage posterior. Ensamblado posteriormente.

Parámetros Enológicos: 13% vol; A.T.=5,9 gr H2T/l ; PH=3,33; Az. Red.2 gr/l

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 9°C y maridaje con mariscos y pescados.

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo verdoso, limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad aromática media alta, muy mineral con tonos ahumados y tropicales.

Fase gustativa: muy buena acidez, equilibrado y con una gran persistencia.