

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO GUAL

DO: DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

Variedad: 100 % Gual

Elaboración: Fermentación en acero inoxidable a 16°C, y criado sobre sus lías finas en el propio depósito.

Parámetros Enológicos: 13% vol ; A.T.=6,7 gr H2T/l ; PH=3,3; Az. Red.<4 gr/l

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 9°C y maridaje con pescados en salsa, carnes blancas.

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Fase olfativa: De intensidad aromática alta destacan los ahumados, el jazmín, el melón y la piña tropical.

Fase gustativa: Intenso, extraordinariamente untuoso y persistente.