

## MALVASÍA AROMÁTICA AFRUTADO

### VARIEDAD

100% Malvasía Aromática de la Finca Mazapé, Finca San Juan Degollado y Finca Juanelo. Plantada en pie franco sin injertar.

La Finca Mazapé está en San Juan de la Rambla, al noroeste de Tenerife. El viñedo se encuentra sobre un acantilado a 150 metros sobre el nivel del mar. La Finca Juanelo es anexa a ésta. San Juan Degollado está en Garachico a 160 metros.

### SUELO

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

### CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Baja altura. Clima suave con influencia de la brisa del océano. Temperatura media entre 19°C y 23°C y precipitación anual media de 200 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 en agosto. 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. Parada de fermentación con frío al quedar 26 gr/l de azúcar.

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
Varietal	100% Malvasía Aromática
Viñedo	Finca Mazapé, Finca San Juan Degollado y Finca Juanelo
Conducción	Parral bajo

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol	12% Vol.
Acidez total	5,9 gr tartárico/l
pH	3,3
Azúcar residual	≤ 26 gr/l

NOTA DE CATA	Amarillo paja, limpio y brillante.
Visual	De intensidad aromática alta. Destacan
Nariz	los aromas florales, orejones, cáscara de naranja amarga y terpénicos.
Boca	El equilibrio de los azúcares residuales y la acidez del vino lo hacen muy apetecible.
Servicio	9°C
Maridaje	Aperitivo. Carnes blancas, pescados en salsa y quesos.

Packaging	Botella bordelesa de 0.75l en cajas de seis. Magnum en cajas individuales. Cada añada es una edición limitada y cada botella está numerada. La etiqueta es una alegoría a nuestro terroir: la escalera es el cultivo en bancales en las laderas que van desde el mar hasta la cima del volcán Teide, rodeado por las nubes originadas por los vientos Alisios.
-----------	--