

**VIÑÁTIGO**  
"naturalmente únicos"



## VIÑÁTIGO MALVASÍA AFRUTADO

**DO:** DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

---

**Variedad:** 100 % Malvasía Aromática

---

**Elaboración:** Fermentación en acero inoxidable a 16°C.

---

**Parámetros Enológicos:** 12% vol; A.T.=5,9 gr H2T/l ; PH=3,3; Az. Red.26 gr/l

---

**Servicios y sugerencias de maridaje:** Servicio 8°C y maridaje con aperitivo, mariscos.

---

### NOTA DE CATA

**Fase visual:** Amarillo pálido, limpio y brillante.

**Fase olfativa:** De intensidad alta destacan los aromas florales, orejones, cascara de naranja y terpénicos.

**Fase gustativa:** Muy bueno el equilibrio entre los azúcares residuales y el resto de azúcar sin fermentar, que lo hace muy apetecible.

Tamaño de la botella, 14,99 de alto y 8.19 de ancho

Estilo: Rectángulo redondeado reflejado.

Posición de la botella. Horizontal. -0,79 a la derecha de la columna y 0,09 debajo del párrafo.