

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO MALVASÍA CLÁSICO

DO: Tenerife- Ycoden Daute Isora

Variedad: 100 % Malvasía Aromática

Elaboración: Vendimia tardía. Sobremadurado en la cepa. Fermentación en acero inoxidable. Crianza de 3 meses en barrica de roble francés sobre lías.

Parámetros Enológicos: 15% vol; A.T.=5,9 gr H2T/l ; PH=3,6; Az. Red.65 gr/l

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 8°C y maridaje con aperitivo, foie, quesos, postres, copa sobremesa.

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo dorado, limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad aromática alta, orejones, cáscara de naranja amarga, florales.

Fase gustativa: muy equilibrado y persistente.