

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO MARMAJUELO

DO: DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

Variedad: 100 % Marmajuelo

Elaboración: Fermentación en acero inoxidable a 16°C.

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

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

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo pálido, limpio y brillante.

Fase olfativa: De intensidad aromática alta destacan el Maracuya y la hoja de higuera.

Fase gustativa: Intenso, muy potente, persistente y con un post gusto muy largo.