

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO VIJARIEGO BLANCO

DO: DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

Variedad: 100 % Vijariego blanco

Elaboración: Fermentado en barricas nuevas de roble Allier de 225 y 350 litros. Criado sobre sus lías finas con batonage durante 6 meses.

Parámetros Enológicos: 13% vol ; A.T.=6,9 gr H2T/l ; PH=3,1; Az. Red.<4 gr/l

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

NOTA DE CATA

Fase visual: Amarillo paja, limpio y brillante.

Fase olfativa: De intensidad aromática alta sobresalen la pera y la vainilla además de los tnos ahumados propios de la barrica.

Fase gustativa: Intenso, con una acidez marcada propia de la variedad.