

VIJARIEGO BLANCO

VARIEDAD

100% Vijariego Blanco. Plantada en pie franco sin injertar.

La Vijariego Blanco es la variedad más ácida de las Islas Canarias. Tiene una muy buena adaptabilidad a diferentes entornos.

Las parcelas se encuentran en los municipios de San Juan de la Rambla, La Guancha e Icod de los Vinos, en el noroeste de Tenerife.

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes, mayoritariamente arenosos.

CLIMA

Por su buena adaptabilidad, esta variedad puede cultivarse desde los 200 hasta los 1000 metros de altitud. Cerca del mar, la media está entre los 19°C y 23°C de temperatura, y la brisa del océano influye mucho. La media de precipitación anual es 200 mm.



Cuanto más se eleva el viñedo, más bajas son las temperaturas y mayores las precipitaciones. Todos los viñedos están orientados hacia el norte.

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 desde inicios de septiembre hasta octubre, dependiendo de la altitud a la que se cultive la variedad. 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 barricas de 1, 2 y 3 años de roble francés. Criado sobre sus finas lías con bâtonnage de 4 a 6 meses.

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
Variedad 100% Vijariego Blanco
Conducción Espaldera

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 13,5% Vol.
Acidez total 6,9 gr tartárico/l
pH 3,1
Azúcar residual <4 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Amarillo paja, limpio y brillante.
Nariz De intensidad aromática alta. Destacan la pera, la vainilla y tonos ahumados propios de la bodega.

Boca Intenso, con una acidez marcada, propia de la variedad.

Servicio 9°C

Maridaje 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.