

MALVASÍA CLÁSICO

VARIEDAD

100% Malvasía Aromática de la Finca Mazapé.
Plantada en pie franco sin injertar.

La Finca Mazapé está en el pueblo de San Juan de la Rambla, al noroeste de Tenerife. El viñedo se encuentra sobre un acantilado a 150 metros sobre el nivel del mar.

SUELO

Suelo volcánico joven, arenoso con buen drenaje y rico en minerales.

CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Baja altura. Clima suave con influencia de la brisa del océano. Temperatura media entre 19°C y 23°C y precipitación anual media de 200 mm.

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

Naturalmente dulce, sin adición de azúcar ni alcohol. Vendimia tardía de varias veces hecha a mano. Las uvas sobremaduran en la propia cepa y cuando se vendimian, 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 acero inoxidable con temperatura controlada. Parada de fermentación con frío cuando quedan 65gr/l de azúcar. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de más de 2 años.

Todos nuestros vinos fermentan con pie de cuba de sus propias levaduras. No utilizamos clarificantes de origen animal y la adición de sulfitos antes de crianza y embotellado es mínima.



DO Ycoden Daute Isora

Varietal 100% Malvasía Aromática

Viñedo Finca Mazapé - San Juan de la Rambla

Conducción Parral bajo

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 15% Vol.

Acidez total 5,9gr tartárico/l

pH 3,6

Azúcar residual 65 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Amarillo dorado, limpio y brillante.

Nariz De intensidad aromática alta, destacan los aromas a orejones, cáscara de naranja amarga y tonos florales.

Boca Muy equilibrado y persistente.

Servicio 8°C

Maridaje Como aperitivo o copa de sobremesa. Con foie, quesos y postres.

Packaging Botella bordelesa de 0.50l en cajas de seis. 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.