

MARMAJUETO

VARIEDAD

100% Marmajuelo de la Finca Los Parrales y Finca Mazapé. Plantada en pie franco sin injertar.

La Finca Los Parrales está en Garachico a 160 metros sobre el nivel del mar. La Finca Mazapé está en San Juan de la Rambla, en un acantilado a 150 metros de altura. Ambas se encuentran al noroeste de Tenerife.

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes, arenosos con buen drenaje y ricos en minerales. El suelo de la Finca Los Parrales se ha formado por la degradación del acantilado costero de La Culata, anexo a la finca. A causa de la orografía montañosa, el viñedo está dividido en bancales centenarios, evitando también el deslizamiento de tierra fértil. La Finca Mazapé está en un acantilado sobre el mar.

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 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

Vendimia manual a mediados de agosto. 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.

El 85% fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. El otro 15% fermenta en depósitos de hormigón con forma de huevo con sus lías en suspensión. Ambas vinificaciones se ensamblan antes de embotellar.

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 DOP Islas Canarias - Tenerife

Variedad 100% Marmajuelo

Viñedo Mazapé y Los Parrales

Conducción Espaldera y parral bajo

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 13,5% Vol.

Acidez total 6,4gr tartárico/l

pH 3,3

Azúcar residual <4 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Amarillo pajizo con tonos dorados y rosáceos.

Nariz De intensidad aromática alta, destacan la maracuyá y las hojas de higuera.

Boca Intenso y persistente, con un largo postgusto.

Servicio 9°C

Maridaje Pescado y marisco.

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.