

BLANCO SECO 2013

Variedad de uva: Vijariego Blanco, Albillo Criollo y Moscatel de Alejandría.

Viñedos: 10.5 hectáreas de viñedos propios, con una excepcional situación en el *Parque Rural del Nublo, Reserva Mundial de la Biosfera* para la flora, fauna y vegetación, en la cumbre de la isla de Gran Canaria. A una altitud de 1.100-1.300 metros, por lo tanto lejos de la contaminación. Se riega con agua propia del manantial de la Mina de Tejeda, cuya canalización fue hecha en los años 1500-1501. El sistema de riego es por goteo informatizado. Densidad de plantación de 4.000 cepas/ha y marco de plantación de 2,00 x 1,5m, en espaldera. Orientación de las filas NE-SW. Suelo volcánico propio de las Islas Canarias. La edad media del viñedo es de 15 años.

Climatología: clima subtropical. Pluviometría de 700 mm de media anual. Invierno escaso en lluvias, primavera suave y verano caluroso y seco. Gran diferencial de temperatura entre el día y la noche y grandes contrastes entre inviernos fríos, llegando incluso algún año a nevar, y veranos calurosos, con temperaturas máximas de 38°C. Orientación al suroeste, por lo que nuestras cepas reciben una media de 11 horas de sol diarias. Podemos decir que tenemos las condiciones ideales para cultivar uva de gran calidad.

Vendimia: manual y seleccionada en cajas de 20 kg. Se realizó la segunda quincena del mes de Agosto.



Elaboración: segunda selección manual de la uva en mesa de selección, desechando toda la que no entre con los parámetros de calidad establecidos. Una vez vendimiada la uva se mantiene en cámara de frío. Despalillado, estrujado, prensado y a continuación se le aplica una criomaceración. La fermentación duró 16 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Finalmente se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad.

Producción: 5.000 botellas.

Nota de cata: en copa se presenta con un luminoso y brillante amarillo, matizado de verdes reflejos que parecen reflejar la luz de las alturas en las que nace. En nariz expresa una intensa y fragante complejidad aromática, que va desde las notas de frutas frescas hasta los marcados recuerdos florales, pasando por los matices especiados que deja entrever el breve tiempo de maduración que los mostos de vijariego, albillo y moscatel pasaron fermentando en roble francés. Ataque untuoso en boca, evoluciona en su recorrido con sedosidad, mostrando una gran amplitud que se acompaña de una brillante y fresca acidez, integrándose todo en perfecta armonía con el final amargo que nos trae de nuevo al recuerdo los florales aromas de sus variedades.

Premios:

Concurso Regional de Vinos de Canarias Alhóndiga 2013:

- Medalla de Oro en la XXVI Edición, cosecha 2012.

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- 1º premio en la XVIII Edición, cosecha 2012.
- 2º premio en la XVII Edición, cosecha 2011.
- Mención Especial en la XVI Edición, cosecha 2010.
- 1er premio en la XIII Edición, cosecha 2008.

Agrocanarias 2011:

- Medalla de Oro, cosecha 2010.

Servicio: fiel aliado para acompañar pescados, mariscos y ensaladas. Se recomienda tomar a una temperatura de 10-11°C.

Grado alcohólico: 13% vol.

Presentación: caja de 6 botellas x 75 cl.