



Ficha Técnica



• **NOMBRE:** **De Yanes**

Cosecha: 2017

Tipo de vino: Blanco fermentado en barrica.

Variedad: Malvasía Aromática 100%

D.O.P.: Islas Canarias

VIÑEDO: Finca Bebederos (Sur de Tenerife).

Orientación suroeste. Suelo volcánico.

Altitud: 50 m. Pie franco.

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual.

Envejecimiento: Fermentación en barricas de roble francés y posterior crianza sobre lías finas en inox, 4 meses.

Botella: 75 cl.

Producción: 1.287 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 12,5% vol.

Azúcar residual: <4 gr./litro

Acidez total (TH2): 5,1 gr./litro

pH: 3,40

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Amarillo pajizo limpio y brillante

Olfato: Complejidad frutal (guayaba, cítricos...) con un eco tostado. Toques de miel y flores blancas (jazmín)

Paladar: Graso y de fresca acidez. De gran recorrido frutal y un elegante amargor final. Equilibrado y persistente.

MARIDAJE: Con los más nobles pescados y mariscos, incluso ahumados y marinados. Carnes blancas...

Servicio: Se recomienda entre 8°C - 12°C

RANILLA TRADING SL

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz
Tenerife. Islas Canarias. España

Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 922 570 935

info@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com