

FICHA TÉCNICA DEFORASTERA

- **Nombre del vino:** DEFORASTERA **Código:** 8437020626026
- **Tipo de vino:** Blanco barrica **Producción cosecha 2018:** 400 botellas.
- **Variedad de uva:** 100 % Foratera gomera
- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol. **Acidez total:** 7,1 (g/L ac. Tartárico)
- **Formato:** Botella de 0,75 L en cajas de 6 ud.

El precio de venta puesto en nuestros almacenes de Tenerife: 14,36 €/botella más IGIC, aunque sobre este precio te quería preguntar que a cuanto saldría la botella en Madrid,

Puntos de venta: Tienda online Madrid

VIÑEDOS Y PROCESO ELABORACIÓN

En Montoro, un paraje natural de gran vocación vitivinícola perteneciente al T.M. de Hermigua se encuentra una pequeña bodega familiar cuyos orígenes se remontan a 1953. Tras el segundo relevo generacional, nuestro esfuerzo se centra en crear una pequeña empresa sostenible, apostando por una viticultura de calidad, por el compromiso firme y responsable con pequeños viticultores de la Isla, y por la elaboración de vinos singulares, que expresen el potencial de una variedad de uva única en el mundo, la Forastera gomera.

Con una superficie de 1,2 has, nuestros viñedos se disponen en pequeños banales y ramadas, a una cota que varía desde los 362 a los 434 m s.n.m. Viñedos de pie franco con unos rendimientos medios de 5.000 kg/ha y buen equilibrio vegetativo, que reproducimos de forma manual mediante entierros o sancaños, manteniendo una gran diversidad genética que enriquece nuestros vinos.

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 15 kg, con selección en campo y en bodega racimo a racimo. La uva se enfría en cámara frigorífica para su posterior procesado. Se realiza una maceración pelicular durante 6-8 horas y fermentación controlada a 16-18 °C en depósitos de acero inoxidable. La fermentación finaliza en barricas de roble francés, donde ha realizado una crianza sobre sus propias lías, removidas semanalmente hasta que al séptimo mes decidimos por cata trasegar el vino a un depósito de acero inoxidable para su clarificación y estabilización. Ha permanecido en botella durante otros 7 meses antes de sacarlo al mercado.

NOTA DE CATA

Vino blanco, limpio y cristalino, de color amarillo pajizo verdoso, con buena impregnación glicérica. Intensidad aromática media-alta, donde se aprecia una interesante combinación de fruta blanca y madura, almendra fresca y notas especiadas, junto a toques balsámicos y ahumados. Su entrada es seca pero de sensación dulce, su pase de boca es agradable, suave y sedoso. Final elegantemente amargo que balancea perfectamente con sensación de entrada. Su postgusto es largo y en retronasal despliega delicadas notas tostadas ahumadas, especiadas (vainilla y jengibre, nuez moscada) junto a la almendra fresca.