



# Flor de Chasna Blanco Seco

Tipo de vino: Variedad: Blanco Seco 100% Listán blanco Presentación: Botellas de 75cl./50cl.

## Elaboración:

Elaborado con la variedad Listán Blanco cultivada en la zona alta de la comarca. Tras una maceración prefermentativa a baja temperatura que permite la máxima expresión del potencial aromático de la variedad, se consigue este vino blanco de carácter marcado y singular.

# Cata:

De color amarillo pálido y ribetes verdosos.

En nariz predominan agradables recuerdos frutales y herbáceos con toques a hinojo.

En boca equilibrado y con un frescor propio de su acidez, de final persistente y refrescante.

# Maridaje:

Ideal para acompañar todo tipo de quesos, mariscos, pescados al horno y carnes blancas.

Temperatura de servicio: 10ºC

## Galardones:

#### Concurso Agrocanarias

- Medalla de Plata cos. 98
- Medalla de Plata cos. 01
- Medalla de Plata cos. 05
- Medalla de plata cos 10

#### Concurso de vinos blancos Charco del Pino

• Medalla de Oro cos. 98

#### Concurso Regional Alhóndiga

- 3º Premio cos. 98
- 1º Premio cos. 01
- Medalla de Bronce cos. 13

### Expo Córdoba

BLANCO

Mezquita de Plata Cos. 00

## Concurso Regional Los Realejos

- 3º Premio Cos. 98
- 2º Premio Cos. 01

#### Salón Internacional vino

- Gran premio Cos. 01
- Medalla de oro Cos. 01
- Medalla de plata Cos. 05

#### **Concurso Wine&Society**

• 3º Premio Cos. 01

#### **Concurso Bacchus**

Bacchus de oro Cos. 03

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 12,5 % Acidez total: 6 g/l Sulfuroso total: 78 mg/l Acidez volátil: 0,25 g/l Azúcares reductores: <2 g/l Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona Camino del Viso, S/N. Teguedite. Arico Tenerife – Islas Canarias Tlf. 922.76.86.04 Fax. 922.76.82.34 www.cumbresdeabona.es bodega@cumbresdeabona.es