

ELABORACIONES ANCESTRALES BLANCO

VARIEDAD

100% Gual de la Finca San Juan Degollado y la Finca Mazapé. Plantada en pie franco sin injertar. La Gual fue la primera variedad minoritaria de Canarias que recuperamos.

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

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes, con buen drenaje y ricos en minerales. El suelo de San Juan Degollado es fruto de 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.

CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Baja altura. Clima suave con influencia de la brisa del océano.



Temperaturas entre 19°C y 23°C y precipitación media 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.

Fermentación con las pieles y posterior maceración durante tres semanas. Clarificación espontánea sobre sus propias lías mientras reposa en depósitos de hormigón con forma de huevo. Se obtiene un blanco *orange*.

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% Gual
Viñedo Mazapé y San Juan Degollado
Conducción Parral bajo

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 13,5% Vol.
Acidez total 5,7gr tartárico/l
pH 3,4
Azúcar residual <2 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Amarillo intenso con tonalidades naranjas.
Nariz Intensidad alta, con predominio de aromas a plantas aromáticas como el romero.
Boca Muy persistente, con una tanicidad inusual en blancos.
Servicio 9°C
Maridaje Pescados en salsas, carnes blancas o cordero.

Packaging Botella borgoña de 0.75l y Magnum.
Cajas individuales.
Cada añada es una edición limitada y numerada de menos de 3.000 botellas.
La tipografía en la etiqueta evoca los tiempos en los que se elaboraban este tipo de vino.