

## GUAL

### 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. La Finca Mazapé está en San Juan de la Rambla, en 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.

El 50% hace la fermentación en depósitos de acero inoxidable y el otro 50% en depósitos de hormigón con forma de huevo, ambos con temperaturas controladas. Posterior crianza con sus propias lías. Ambas vinificaciones se ensamblan antes de embotellar.

Todos nuestros vinos fermentan con pie de cuba de sus propias levaduras. No utilizamos clarificantes de origen animal y la adición de sulfitos antes del embotellado es mínima.

DO	DOP Islas Canarias - Tenerife
Variedad	100% Gual
Viñedo	Mazapé y San Juan Degollado
Conducción	Parral bajo y espaldera

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol	13,5% Vol.
Acidez total	6,7gr tartárico/l
pH	3,3
Azúcar residual	<4 gr/l

### NOTA DE CATA

Visual	Amarillo con tonos verdosos.
Nariz	De intensidad aromática alta, destacan los ahumados, el jazmín, el melón y la piña tropical.
Boca	Intenso, extraordinariamente untuoso, glicérico y persistente.
Servicio	9°C
Maridaje	Pescados en salsas, carnes blancas.
Packaging	Botella bordelesa de 0.75l en cajas de seis. Magnum en cajas individuales.

Cada añada es una edición limitada y cada botella está numerada.

La etiqueta es una alegoría a nuestro terroir: la escalera es el cultivo en bancales en las laderas que van desde el mar hasta la cima del volcán Teide, rodeado por las nubes originadas por los vientos Alisios.