

## ENSAMBLAJE BLANCO

Con este ensamblaje de variedades blancas buscamos expresar la identidad y mineralidad de los suelos volcánicos del noroeste de Tenerife.

### VARIETADES

Ensamblaje de variedades blancas de las Islas Canarias plantadas en pie franco sin injertar.

Las variedades seleccionadas y sus proporciones varían en función de la cosecha. Se utilizan habitualmente la Gual, Marmajuelo, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática y Verdello.

### SUELO

Suelos volcánicos jóvenes y antiguos, con buen drenaje y ricos en minerales. Algunas zonas surgieron de erupciones volcánicas más recientes, siendo más arenosas. Otras resultaron de la degradación de macizos más antiguos. Los viñedos se extienden desde el nivel del mar hasta los 1000 metros.

### CLIMA

Cada variedad se cultiva en una zona diferente del noroeste de Tenerife y el clima cambia de una parcela a otra. En los viñedos de menor altura las

temperaturas son más cálidas, entre 19°C y 23°C, y la media de precipitaciones es de 200 mm. Hay una fuerte influencia de la brisa oceánica a esta baja altura. Por encima de los 500 metros, las temperaturas son más bajas, formándose más nubes y nieblas.

### 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. 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.

Cada variedad se vinifica por separado y se ensamblan antes de embotellar. Algunas fermentan en acero inoxidable o en huecos de hormigón con temperatura controlada; excepto la Vijariego Blanco, que fermenta sobre sus propias lías con bâtonnage en barricas de roble francés entre cuatro y seis meses.

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
Varietades	Gual, Marmajuelo, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática y Verdello.
Conducción	Espaldera y parral bajo

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol	13,5% Vol.
Acidez total	5,9gr tartárico/l
pH	3,3
Azúcar residual	<2 gr/l

### NOTA DE CATA

Visual	Amarillo con tonos verdosos, limpio y brillante.
Nariz	Intensidad media-alta, muy mineral y con tonos ahumados y tropicales.
Boca	Buena acidez, equilibrado y persistente.
Servicio	9°C
Maridaje	Mariscos y pescados.

Packaging	Botella Borgoña de 0.75l en estuches de tres. Magnums en cajas individuales. Cada añada es una edición limitada y enumerada de menos de 4.000 botellas. La piedra volcánica en la etiqueta representa la mineralidad de nuestro terroir. Las iniciales de cada variedad están en la etiqueta ordenadas de mayor a menor proporción.
-----------	---