

MALVASÍA AROMÁTICA AFRUTADO

VARIEDAD

100% Malvasía Aromática de la Finca Mazapé, Finca San Juan Degollado y Finca Juanelo. Plantada en pie franco sin injertar.

La Finca Mazapé está en San Juan de la Rambla, al noroeste de Tenerife. El viñedo se encuentra sobre un acantilado a 150 metros sobre el nivel del mar. La Finca Juanelo es anexa a ésta. San Juan Degollado está en Garachico a 160 metros.

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes. Arenosos, con buen drenaje y ricos en minerales.

CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Baja altura. Clima suave con influencia de la brisa del océano. Temperatura media entre 19°C y 23°C y precipitación anual media 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 en 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 en acero inoxidable con temperatura controlada. Parada de fermentación con frío al quedar 26 gr/l de azúcar.

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
Varietal	100% Malvasía Aromática
Viñedo	Finca Mazapé, Finca San Juan Degollado y Finca Juanelo
Conducción	Parral bajo

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol	12% Vol.
Acidez total	5,9 gr tartárico/l
pH	3,3
Azúcar residual	≤ 26 gr/l

NOTA DE CATA	Amarillo paja, limpio y brillante.
Visual	De intensidad aromática alta. Destacan
Nariz	los aromas florales, orejones, cáscara de naranja amarga y terpénicos.
Boca	El equilibrio de los azúcares residuales y la acidez del vino lo hacen muy apetecible.
Servicio	9°C
Maridaje	Aperitivo. Carnes blancas, pescados en salsa y quesos.

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.
-----------	--