

ATREVINO

VITICULTURA

Elaborado con dos variedades locales autóctonas como son la Listán Blanco de Canarias (85%) y la Albillo Criollo (15%), este blanco seco es la expresión auténtica de la tierra y el clima de Tenerife.

Las uvas proceden exclusivamente de la propiedad familiar situada en la zona de Las Riquelas a más de 700 metros sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual seleccionada de cepas centenarias cultivadas en pie franco, de manera tradicional y sostenible, y en el óptimo de madurez son vinificadas con mínima intervención en acero inoxidable.

Un 20 % del vino, finaliza su fermentación y envejece sobre sus lías durante dos meses en barrica nueva de roble..

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo claro, envuelto en reflejos verdosos.

En nariz se descubre con todo el potencial que ofrece la Listán Blanco de Canarias. Sobre un fondo ligeramente ahumado destacan agradables notas a hierbas secas, anisados, frutos secos, notas minerales y especiadas, además de otros aromas como cítricos, melocotón y flores blancas.

Al degustarlo se brinda suave, con una acidez fresca, elegante, delicada y bien equilibrada. Largo en boca con un final muy agradable con notas saladas.

ANALÍTICA

- Grado Alcohólico: 13,5 %
- Acidez Volátil: 0,31 g/l
- Sulfuroso Total: 90 mg/l
- Acidez Total: 5,8 g/l en ácido tartárico.
- Azúcares reductores 1,5 g/l
- pH: 2,95