

Aromas de Tr3vejos

altos de TR3VEJOS



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino	Blanco dulce
Disponible en	500 ml
Añada	2018
Variedades de uva	Malvasía aromática
Fermentación	Depósito acero inoxidable
Crianza	Sobre lías
Grado alcohólico	15% vol.
Tipo de suelo	Volcánico
Altitud	1.240 m
Orientación	Norte
Pluviometría	200 l/m²

Suelo

Roca volcánica, con dos horizontes diferenciados:

- El primero y más superficial caracterizado por un suelo franco-arcilloso de aproximadamente 1 a 1,5 m. de profundidad.
- Y aparece un segundo horizonte de roca volcánica donde se asienta el primero.

Elaboración

Vino blanco dulce elaborado con Malvasía aromática. Vendimia manual seleccionada de los mejores racimos en el momento óptimo de maduración. Después de despallado se selecciona grano a grano. Se realiza una criomaceración para extraer los aromas de la piel y el mejor equilibrio entre azúcar y acidez. Posteriormente se prensa ligeramente y se inicia una fermentación muy lenta a temperatura controlada que se detiene naturalmente.

Nota de cata

Vista: Color amarillo intenso con reflejos ámbar.

Nariz: Intensidad aromática alta, explosivo y muy varietal. Aromas de flores blancas, orejones y cítricos.

Boca: Se confirman los aromas anteriores con un extraordinario equilibrio ácido-dulce con final de boca largo y persistente.

VOLCANIC WINES · MOUNTAINS WINES · ATLANTIC WINES



BURBUJAS DE ALTURA · CARÁCTER DEL TEIDE · ESPUMA DEL ATLÁNTICO · NATURALEZA CANARIA