

Contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago.
We contribute the preservation of the viticultural landscape of the archipelago.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava.

Varietal: 95 % Listán Blanco de zona baja (altitud 300 mts) 5% Moscatel.

Sistema de conducción: 100% en cordón múltiple trenzado (característico de la comarca).

Vendimia manual: Utilizando pequeñas cajas de 15 kg, con el fin de garantizar que la uva llegue en las mejores condiciones a la bodega.

Época de vendimia: Desde el 10 al 21 de septiembre de 2015

Con un aspecto limpio y brillante, observamos este blanco de color amarillo claro con matices verdosos. Una explosión aromática de frutas exóticas y tropicales, dan forma a la fase olfativa, quedando finalmente, tras un paladar ligeramente dulce y fresco, una sensación balsámica, con recuerdos a menta y ligeras notas a piña natural.

Maridaje; servir bien fresco, en torno a los 6-7°C. Insuperable en los aperitivos, acompaña con elegancia los mariscos, el foie, los patés y los platos suaves a base de salsas dulces.

Elaboración: Maceración prefermentaria en frío 12 horas.

Desfangado: 19 horas a 6° C.

Tiempo de fermentación: 9 días.

Tipo de fermentación: Alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Maloláctica: No realiza.

Temperatura de fermentación: 18° C.

Envejecimiento: No tiene.

Fecha de embotellado: Diciembre 2015

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 11,5 %

PH: 3.61

Acidez total: 5.8 grs/l. (Ac. tartárico)

Diseño enológico: Elaborado como vino joven y fresco, con cierta complejidad y equilibrio entre acidez y dulzor.

Consumo: Bien conservado se recomienda consumirlo en los dos primeros años posteriores a su vendimia.

Formatos disponibles: 750 ml y 500ml.



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

TAJINASTE - AFRUTADO - 2015