

VIÑÁTIGO

BODEGAS VIN A TIGO

ISLAS CANARIAS D.O.P. LOMO DE LA ERA



UVAGGIO

100% Listán Blanco de Canarias

TERRITORIO

Proviene da un singolo vigneto situato sul versante settentrionale di Tenerife, in una zona caratterizzata da pendenze scoscese e un'altitudine che sfida la viticoltura tradizionale.

SUOLO

Terreno vulcanico molto povero e pietroso, con un'altissima concentrazione di basalto che conferisce al vino una firma minerale unica.

CLIMA

Esposizione diretta ai venti alisei; l'escursione termica tra giorno e notte in questa parcella è marcata, favorendo una maturazione lenta e aromatica delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Viticultura eroica e sostenibile, con una gestione manuale della vigna per rispettare l'integrità del micro-terroir. Le uve vengono raffreddate tra -5 e 0 °C per evitare l'ossidazione e limitare l'uso di zolfo. Fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi. Spesso questo vino svolge una parte dell'affinamento in contenitori che rispettano la verticalità del sorso senza sovrastarlo con il legno.

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet è complesso e profondo, caratterizzato da note di agrumi maturi, fiori bianchi e una marcata impronta di mineralità vulcanica e cenere. Al sorso rivela una struttura imponente ed elegante; è un vino avvolgente, con una vibrante acidità che sostiene una persistenza sapida e marina tipica del terroir di alta quota.