

VIÑÁTIGO

BODEGAS VIN A TIGO

ISLAS CANARIAS D.O.P. ENSAMBLAJE BLANCO



UVAGGIO

Gual, Marmajuelo, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática e Verdello (Miscela di varietà bianche autoctone, non specificate le percentuali)

TERRITORIO

Terreni vulcanici giovani e antichi, con buon drenaggio e molto ricchi di minerali.

SUOLO

Alcune aree derivano da nuove eruzioni vulcaniche, risultando più sabbiose. Altre sono antichi massicci erosi. Le viti crescono dal livello del mare fino a 1000 metri.

CLIMA

Ogni varietà cresce in una zona diversa del nord-ovest di Tenerife. Il clima varia da un appezzamento all'altro. I vigneti a livello del mare hanno temperature più calde, tra 19°C e 23°C, e la precipitazione media è di 200 mm. C'è una forte influenza della brezza oceanica. Sopra i 500 metri, le temperature sono più basse, portando alla formazione di nuvole e nebbie.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Raccolta manuale. Le uve vengono trasportate in cantina in cassette da 18 kg. Il processo di vinificazione inizia con il raffreddamento delle uve tra -5°C e 0°C, evitando ossidazioni. Non vengono aggiunti solfiti. Ogni varietà viene vinificata separatamente ed assemblata prima dell'imbottigliamento. Alcune fermentano in serbatoi di acciaio inox e in vasche di cemento a forma di uovo a temperatura controllata. Il vijariego Blanco fermenta sulle proprie fecce con bâtonnage in botti di rovere francese per un periodo compreso tra, quattro e sei mesi. Tutti i vini fermentano con lieviti indigeni. Non vengono utilizzati agenti chiarificanti di origine animale. L'aggiunta di solfiti prima dell'imbottigliamento è minima.

PARTICOLARITA'

Ogni annata è un'edizione limitata di meno di 4.000 bottiglie, ciascuna numerata sull'etichetta. La pietra vulcanica sull'etichetta rappresenta la mineralità del terroir.

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo con riflessi verdognoli. Limpido e brillante. Alta intensità aromatica, ben bilanciata. Molto minerale con toni affumicati, tropicali, erbe aromatiche e una profonda scia di cenere vulcanica. In bocca è avvolgente e burroso, bilanciato però da un'acidità vibrante e una sapidità marina persistente che ne allunga il finale