

HACIENDA ACENTEJO

VINO BLANCO

AÑADA 2018

Con un aspecto limpio y brillante, observamos este blanco de color amarillo con matices verdosos. De intensidad aromática media que nos recuerda a hinojo, anís y hierbas aromáticas, su paladar seco y fresco. Equilibrado.

Maridaje; servir en torno a los 6-7°C. Va bien con los aperitivos, con los mariscos, el foie, y los patés.

Denominación de Origen: Tacoronte Acentejo.

Varietalidad: 100 % Listán Blanco de Canarias.

Sistema de conducción: 100% en sistema tradicional de La Victoria Acentejo.

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: Septiembre de 2018

Elaboración: Proceso de obtener el mosto blanco de la uva tinta.

Desfangado: 24 horas a 9° C.

Tiempo de fermentación: 10 días.

Tipo de fermentación: Alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Maloláctica: No realiza.

Temperatura de fermentación: 17° C.

Envejecimiento: No tiene.

Fecha de embotellado: Diciembre a junio

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 12,0 %

PH: 3.40

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

