



ARAUTAVA TANGANILLO BLANCO AFRUTADO

Para elaborar este vino utilizamos las uvas más maduras de los viñedos ubicados en tierras bajas o en parcelas de media altura. Cada parcela se cosecha totalmente a mano a principios de septiembre.

Los racimos se prensan al entrar en bodega y el mosto limpio se fermenta a temperatura controlada. La fermentación se detiene cuando se alcanza un equilibrio óptimo entre los azúcares naturales del mosto y su punto de acidez. Se mantiene un rastro de azúcar en el vino para lograr su carácter frutal.



Denominación de Origen: Islas Canarias

Variedad: 100% Listán Blanco

Tipo de vino: Blanco Afruitado

Sistema de cultivo: Viñedo Cordón Trenzado, Parral Tradicional y Espaldera

Tipo de suelo: Suelo volcánico

Alérgenos: Sulfitos

Graduación alcohólica: 11,5% vol.