

75 cl

Seco

ficha de cata



www.elgrifo.com



EL GRIFO

SECO

Malvasía Volcánica

Blanco seco elaborado 100 % con Malvasía Volcánica. Este vino realza y potencia las características propias de esta variedad y su sistema de cultivo único, terrenos volcánicos cubiertos de ceniza forman el paisaje de "La Geria".

En este vino participan más de 300 viticultores, con más de 600 "microparcelas" de viñedo distribuidas por todas las zonas de cultivo de Lanzarote, que aportan complejidad y amplían el carácter varietal de nuestra Malvasía Volcánica. Vendimiado de forma manual, a finales de Julio seleccionamos los mejores racimos para su elaboración. Tras una decantación por frío del mosto, iniciamos la fermentación sobre unos 16 °C resaltando el carácter floral de la variedad.

Tipo de vino	Blanco Seco
Varietades de uva	100 % Malvasía volcánica, cultivada a pie franco.
Grado alcohólico	12,8%
Azúcares residuales	< 2 g/l
Acidez total tartárica	6.5 g/l
Reconocimientos	Varios galardones en concursos reconocidos por la OIV.

COLOR. Amarillo pálido en su juventud, con irisaciones verdosas, muy limpio y brillante.

AROMA. Domina el carácter varietal de la Malvasía Volcánica con aromas florales como el Azahar o Jazmín, en el tiempo evolucionará a aromas frutales de hueso como el albaricoque o melocotón.

BOCA. Se muestra fresco, vivaz pero a la vez armonioso, con final amplio.

Un vino entre los grandes blancos de las Islas Canarias, elaborado para expresar el máximo carácter varietal de la Malvasía Volcánica, claro reflejo de la tradición vinícola en la isla de Lanzarote. Perfecto para el maridaje de todo tipo de pescados y mariscos.

Bodegas El Grifo

Lugar de El Grifo. Apartado de Correos 6
35550 San Bartolomé de Lanzarote
T +34 928 524 200 F +34 928 832 634