

Semidulce

75 cl

ficha de cata



www.elgrifo.com



EL GRIFO

SEMIDULCE

Malvasía Volcánica

*Se trata de un semidulce elaborado con Malvasía volcánica con azúcares naturales de la propia uva que potencian cada una de sus características.*

*Vendimiado manualmente, durante el mes de Agosto, haciendo una selección de los mejores racimos de Malvasía Volcánica. Tras el despalillado y el estrujado, se enfría el mosto a 12 °C y se decanta entre 12 y 24 horas. Fermenta a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable y se interrumpe cuando los azúcares residuales llegan aproximadamente a 22 gr/l. Después se clarifica y se filtra.*

Tipo de vino	Blanco Semidulce
Varietades de uva	Malvasía volcánica, cultivada a pie franco.
Grado alcohólico	12,8 %
Azúcares residuales	± 22 g/l
Azúcares residuales	12,5%
Acidez Total Tatarica	6.8 g/l

**COLOR.** Amarillo pajizo con tonos acerados.

**AROMA.** Varietal intenso con un conjunto fresco con notas de frutas blancas, piña, membrillo, pera, etc.

**BOCA.** Paso amable, suave, fresco, con una buena acidez que equilibra el dulzor. Muy frutal y amplio.

Un vino con mucha personalidad en el que destaca la dedicación en su cultivo y elaboración. Ideal para acompañar grandes momentos, experiencias únicas que poder recordar cada vez que se beba. Es perfecto para el maridaje con pescados en salsa y al horno, quesos semicurados y postres.

**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