

## **El Grifo, Malvasía Brut Nature Reserva 2018**

Se elabora a partir de cepas prefiloxéricas de Malvasía Volcánica con edades comprendidas entre 40-60 años cultivadas bajo manto de ceniza volcánica. Elaboración llevada a cabo con el Método Tradicional y un envejecimiento mínimo de 5 años en botella. Degüelles por partidas de 2000 botellas, de esta forma intentamos maximizar el frescor de la añada manteniendo por periodos más largos con sus lías el resto de la partida.

### **ELABORACIÓN**

El espumoso de El Grifo, es un vino con burbujas elaborado desde 1989, por el método tradicional o champenoise, se elabora con una sola añada y con la variedad reina de la Isla de Lanzarote, Malvasía Volcánica. Es un vino singular ya que se selecciona una parcela o paraje para su elaboración.

- Vino base: Vendimia temprana en 2018 para que el grado del vino base no exceda de 10,5°. Permanece el vino en rama durante mínimo 9 meses.
- Tiraje: En 2019, adicción de vino base de azúcar y levaduras en una proporción adecuada para realizar una segunda fermentación en botella, siguiendo el Método Tradicional.
- Maduración y degüelle: Tras una crianza sobre lías de mínimo cinco años, se realiza el degüelle manual y se lanza al mercado de forma progresiva para mantener su frescor.

### **NOTAS DE CATA.**

**Vista:** Amarillo pálido, burbuja fina y corona constante.

**Aroma:** intenso, limpio, con notas de fruta fresca y flores blancas, matices de panadería por la crianza sobre lías.

**Boca:** Fresco, fino y elegante.

### **ANÁLISIS**

% Vol.	13 °
Azúcar	0.9 g/L
Acidez Total	6.35 g/L
pH	3.29
SO <sub>2</sub> Total	78 mg/L

### **PREMIOS**

2021. Mondial Des Vins Extremes-CERVIM.Oro

## **ARGUMENTARIO:**

Se elaboro este vino por primera vez en el año 1989, mediante em método racional o champenoise. Como muchas situaciones surgieron de la casualidad, este vino tiene su historia; En 1986, surge un “problema” con una partida de vino semiseco, esta malvasía embotellada accidentalmente refermenta ocasionando que salten los corchos, dando así el primer vino espumoso de la Isla de Lanzarote, permitiendo ver el potencial que tenia la variedad, Malvasía Volcánica para este tipo de elaboración. Un espumoso alejado de los clichés más comerciales, un vino con burbujas artesanal, con alma y con una historia detrás, como la parcela de donde procede, los viticultores que cuidan sus viñas, trasmitiendo toda esa personalidad que le dan los suelos volcánicos de la isla. El Grifo elabora un Brut Nature Reserva de Malvasía Volcánica, y trabaja junto con los viñadores para seleccionar las mejores parcelas, y los mejores racimos para vinificación, sumando responsabilidad, cuidado, elegancia, y seducción en su burbuja.

8412204000748