



EL GRIFO GEORGE GLAS

George Glas fue un comerciante escocés que vivió siete años en Canarias a mediados del siglo XVIII. Dio cuenta del nacimiento del vino de Lanzarote en su obra *A Description of the Canay Islands*, publicado en Londres en 1764. Guardamos un ejemplar de aquella edición en la biblioteca del Museo.

NOTAS DE CATA

VISTA

Capa media con tonalidades apagadas debidas a la crianza oxidativa, limpias y brillantes.

AROMA

Embriagante, con notas de fruta escarchada, carácter especiado (regaliz y pimienta negra) típico del varietal, matices de crianza oxidativa, café y tostados.

BOCA

Persistente, envolvente, largo y con buena acidez que enmascaran el dulzor.

ANÁLISIS

% Vol. 16°
Azúcar 105 g/l
Acidez Total 5,8 g/l
pH 3,7
SO2 Total 42 mg/l

ELABORACIÓN

Elaborado con Listán Negro cuyos racimos se asolean al modo tradicional durante varios días, para que las uvas se deshidraten parcialmente y se eleve la proporción de azúcares y ácidos. Conservamos esta antigua técnica empleada en Lanzarote en la elaboración de los vinos dulces.

Cuando los azúcares residuales están próximos a los 100 g/l, se interrumpe la fermentación mediante la adición de alcohol vínico. El vino se introduce en barricas de 500l, donde permanece varios años en crianza oxidativa.

PREMIOS

2023 Premios Bacchus. Oro
2023 Berliner Wine. Oro
2023 Mundus Vini. Oro
2022 Mundus Vini. Gran Oro
2021 Vins Extremes. Oro
2021 Bacchus. Oro