



EL GRIFO

Lanzarote, 1775

## ANCESTRAL ECOLÓGICO

### EXPERIENCIA DE VENDIMIA 2024

Espumoso natural de Malvasía Volcánica procedente de nuestro viñedo ecológico de El Grifo. Elaborado por el Método Ancestral (Pet-Nat) o *pétillant naturel*, en una única fermentación, no en dos sucesivas como en el Método Tradicional o *champenois*.

## NOTAS DE CATA

### VISTA

Amarillo pajizo con alguna turbidez porque no se degüella al final del proceso; burbuja fina, elegante y persistente.

### AROMA

De intensidad media-alta, con recuerdos de fruta fresca (melocotón, albaricoque, mango), de cítricos (piel de naranja, pomelo), sobre un fondo ligeramente floral (azahar). Recuerdos propios de panadería y levadura.

### BOCA

Una textura delicada de la burbuja que lo hace cremoso en boca, con paso ligero, afrutado y con buena acidez final que lo hace refrescante, con un recuerdo salino. En conjunto un vino espumoso sedoso, amplio y armonioso donde predomina la fruta blanca.

### ANÁLISIS

% Vol. 12,5°

Azúcar 2,8 g/l

Acidez Total 8,1 g/l TH2

pH 3,25

SO2 Total 61 mg/l

Embotellado a tres atmósferas

## ELABORACIÓN

La vendimia se realizó el 15 de julio de 2024. La partida se prensó al día siguiente sin despalillar y, tras su decantado, sembramos nuestras levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable.

La fermentación es muy lenta y se controla mediante frío. Cuando los azúcares del mosto descienden a 12 g/l, se embotella y se tapa la botella para que finalice su fermentación en la misma, capturando así el carbónico natural, que da lugar a una presión de tres atmósferas.

## PREMIOS

2024 Mondial des vins Extremes CERVIM. Gran Oro

2023 Gaia Wine Challenge. Medalla de Oro

2023 Premios Eco vino. Medalla de Oro