

BLANCO DULCE
2011

Dulcelena

Variedad de uva: Vijariego Blanco y Moscatel.

Viñedos: 11 hectáreas de viñedos propios, con una excepcional situación en el *Parque Rural del Nublo, Reserva Mundial de la Biosfera* para la flora, fauna y vegetación, en la cumbre de la isla de Gran Canaria. A una altitud de 1.100-1.300 metros, por lo tanto lejos de la contaminación. Se riega con agua propia del manantial de la Mina de Tejeda, cuya canalización fue hecha en los años 1500-1501. El sistema de riego es por goteo informatizado. Densidad de plantación de 4.000 cepas/ha y marco de plantación de 2,00 x 1,5m, en espaldera. Orientación de las filas NE-SW. Suelo volcánico propio de las Islas Canarias. La edad media del viñedo es de 15 años.

Climatología: clima subtropical. Pluviometría de 700 mm de media anual. Invierno abundante en lluvias, primavera suave y verano caluroso y seco. Gran diferencial de temperatura entre el día y la noche y grandes contrastes entre inviernos fríos, llegando incluso algún año a nevar, y veranos calurosos, con temperaturas máximas de 38°C. Orientación al suroeste, por lo que nuestras cepas reciben una media de 11 horas de sol diarias. Podemos decir que tenemos las condiciones ideales para cultivar uva de gran calidad.



Vendimia: manual y seleccionada en cajas de 20 kg. Es la última vendimia del año y buscamos la mayor concentración de azúcares posibles.

Elaboración: segunda selección manual de la uva en mesa de selección, desechando toda la que no entre con los parámetros de calidad establecidos. Una vez vendimiada la uva se mantiene en cámara de frío. Despalillado, estrujado, prensado y a continuación se le hizo una criomaceración. La fermentación duró 15 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Finalmente se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad. El proceso se termina colocando la etiqueta del cuello de la botella y el lacre a mano.

Producción: 700 botellas.

Nota de cata: presenta un color amarillo pálido con tonalidades verdosas, aspecto cristalino, limpio y brillante. En nariz nos sorprende con aromas a manzana, melocotón y piña. De intensidad media larga. Es un vino equilibrado con buena acidez que resalta sensaciones frescas, con un paso de boca medio largo. En retronasal aparece la fruta.

Premios:

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- 2º premio en la XVII Edición, cosecha 2011.
- 3er premio en la XVI Edición, cosecha 2010.
- Mención Especial en la XIII Edición, cosecha 2007.

Servicio: ideal acompañante de entrantes como quesos, patés, así como de cafés e infusiones. Se recomienda tomar a una temperatura de 8- 10°C.

Grado alcohólico: 12% vol.

Presentación: caja de 6 botellas x 50 cl.