

Variedades

100% Malvasía de 9 parcelas distintas

Origen

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

Suelo

suelo volcánico joven pobre en materia orgánica y ligero con una capa de ceniza volcánica profunda, en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, viñas viejas a pie franco, selección masal propia

Vinificación

algunas prensadas directas suavemente, otras maceración pelicular por entre 2 y 6 días antes de estar prensadas suavemente, fermentación alcohólica espontánea sin control de temperatura, Fermentación se prolongó a lo largo de casi dos años

Crianza

en fudre de roble francés de 500 l, barricas de roble francés de 225 l, un depósito de hormigón

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,5, Azúcar residual: 3,01 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**VICTORIA TORRES
MALVASÍA PIEZAS N4**VICTORIA TORRES PECIS, La Palma,
Fuencaliente

2023 43008 75 CL

Unidades limitadas (?)

vino expresión de paraje de suelo volcánico de vertiente OESTE, marcada por la ausencia de los vientos Alisios, cota de latitud entre los 350 y 400 msnm aproximadamente, prolongadas horas de sol, ladera de volcán bien expuesta al sol, temperaturas medias más elevadas, humedad moderada proveniente del océano, clima subtropical seco, secano en año marcado por fuerte ola de calor en la semana de vendimia de esta variedad, temperaturas elevadas durante todo el año lluvia alcanzó los 300 l/m2 en este paraje, producción de 2.660 botellas

NATURAL