

**Variedades**

100% Listán blanco de 8 parcelas de pie franco, varias parcelas en el vértice sur de la isla

**Origen**

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

**Suelo**

suelo volcánico joven, pobre en materia orgánica y ligero, cota de latitud entre los 350 y los 1.100 msnm, viñas en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, viñas viejas a pie franco, selección masal propia

**Vinificación**

vendimia manual de 8 parcelas distintas, añadiendo mostos según hacer vendimia por cota de latitud a lo largo de tres semanas, para algunas parcelas prensa directa suave con racimo entero, para las otras maceración pelicular por entre 2 y 4 días, prensa directa suave, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas sin control de temperatura

**Crianza**

10 meses sobre lías en tanque de hormigón

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,5, SO2: <20, Azúcar residual: 1,63 g/l



## VICTORIA TORRES LAS MIGAS

VICTORIA TORRES PECIS, La Palma,  
Fuencaliente

2023 43010 75 CL

*vino expresión de vertiente afectada  
fuertemente por vientos alisios y suelo  
volcánico joven, de “fermentación dinámica”,  
inspirado en el vino hecho a sí mismo,  
producción de 3.120 botellas*

# NATURAL