

Variedades

Albillo criollo (57%) de viñas de 70 años del paraje "Jerónimo" y
Listán blanco (43%) de viñas de 80 años del paraje "el Tión"

Origen

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

Suelo

franco-arcilloso con arena en su composición (volcánico evolucionado), en conducción en vaso tradicional, pie franco, selección basal propia (Albillo criollo), suelo volcánico joven pobre en materia orgánica y ligero, en conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad, pie franco, selección masal propia (Listán blanco)

Vinificación

vendimia manual de las 2 variedades, un porcentaje macerado por 48 horas, fermentación alcohólica espontánea sin control de temperatura, prensado suavemente

Crianza

en depósitos de hormigón y acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,4, Azúcar residual: 0,08 g/l



VICTORIA TORRES SIN TÍTULO BLANCO ALBILLO LB

VICTORIA TORRES PECIS, La Palma,
Fuencaliente

43022 75 CL

*vino conceptual: dialéctica de los opuestos,
de expresión de la casuística y de las
circunstancias de las añadas, normalmente
con variedades distintas, cota distinta,
diferente vertiente y suelos distintos, en una
forma natural de encontrar equilibrios, se
trata siempre de una nueva cuvée que es más
una exploración y un encuentro en bodega y
desde ahí hacen el aprendizaje a la inversa en
un intento de entenderlo mejor desde el
resultado final hacia el origen, producción de
3.120 botellas*

NATURAL