**VEN A VERNOS:**

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

**CONTÁCTANOS:**

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

**VISITA NUESTRA WEB:**

https://cuvee3000.com/

**Variedades**

Listán blanco y Malvasía de viñas de 50-120 años de la parcela familiar "Sitio de Los Quemados"

**Origen**

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

**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, anfiteatro en ladera de volcán, vertiente oeste, selección masal propia

**Vinificación**

field blend de Listán blanco y Malvasía de 2019, racimo entero pisado con los pies, maceración oxidativa 5 días, prensado suavemente, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas sin control de temperatura en fudre de castaño, fermentación prolongada a lo largo de un año, Malvasía de 2022, prensa directa, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en barrica

**Crianza**

en fudre de castaño español de 600 l, barricas de roble francés de 225 l

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,3, Azúcar residual: 0,1 g/l




# VICTORIA TORRES SITIO LOS QUEMADOS

VICTORIA TORRES PECIS, La Palma, Fuencaliente

43028 75 CL

*vino oxidativo de maceración con pieles y de parcela de dos añadas muy cálidas de paraje de suelo volcánico de vertiente OESTE, clima subtropical seco, producción de 1.013 botellas*

NATURAL