

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