

Contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago.
We contribute the preservation of the viticultural landscape of the archipelago.



Denominación de Origen Protegida: Islas Canarias.

Variedad: 90% Listán Blanco y 10% Albillo
Sistema de conducción: 100% en cordón múltiple
trenzado (característico de la comarca).

Vendimia manual: utilizando pequeñas cajas de 15
kg, con el fin de garantizar que la uva llegue en las
mejores condiciones a la bodega.

Época de vendimia: Desde el 20 de septiembre hasta
el 2 de octubre de 2015.

De color amarillo pajizo claro, envuelto en reflejos verdosos. En nariz se descubre la
tipicidad de la Listán blanco. Sobre un fondo ligeramente ahumado, destacan agradables
notas florales y aromas a piña, manzana, hinojo, bosque...

En la fase gustativa se brinda fresco y suave, con una acidez bien equilibrada.

Maridaje: Servir alrededor de los 7 u 8° C.

Ideal para acompañar los pescados, los arroces, el marisco o simplemente, con frutos secos.

Elaboración: Maceración prefermentaria en frío 12
horas.

Desfangado: 19 horas a 6° C.

Tiempo de fermentación: 8 días.

Tipo de fermentación: Alcohólica: En depósitos de
acero inoxidable y un 15% en barrica nueva de roble
francés y americano.

Maloláctica: No realiza.

Temperatura de fermentación: 18° C.

Envejecimiento: Un 20% del vino envejeció en
barricas de roble francés y americano durante dos
meses.

Fecha de embotellado: Noviembre de 2015.

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12,5 %

PH: 3.55. Acidez total: 5.7 grs/l. (Ac. tartárico)

Diseño enológico: Elaborado como vino joven y fresco,
con cierta complejidad.

Consumo: Bien conservado se recomienda consumirlo
en los dos/tres primeros años posteriores a su vendimia.

Formatos disponibles: 750 ml. Y 500 ml



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

TAJINASTE - BLANCO - 2015