La Haya

BLANCO BARRICA 2022



Varietales: Listan Blanco 90% y multivarietal canario 10% (Gual, Forastera Gomera, Malvasía Volcánica, Malvasía Aromática, Vijariego, Albillo, Baboso Blanco).
Suelos de cultivo: Suelos volcánicos pedregosos, con capa de tierra vegetal, ricos en materia orgánica y minerales. Cultivo entre 400 y 700 metros sobre el nivel del mar en zona de medianías, orientación noroeste, Isla de Tenerife.
Cultivo: Sistema de conducción Cordón Trenzado. Cepas de más de 200 años a pie franco. Técnicas manuales tradicionales y viticultura sostenible.
Elaboración: Vendimia manual a finales de septiembre y principios de octubre en cajas de 20 kg. Maceración a 10ºC durante 48 h. Fermentación conjunta en acero inox a 15ºC. Trabajo sobre lías finas y crianza en barrica de roble francés por 8 meses con batonagge cada 15 días. Uso de pie de cuba tradicional y sin clarificantes de origen animal.
Parámetros enológicos:
- Grado alcohólico: 13,02%
- Acidez total: 4,94 g ac. tartárico/l
- Acidez volátil: 0,59 g ácido acético/l
- pH: 3,28
- Azúcares residuales: < 0,3 g/l

Nota de Cata:
-**Vista:**Amarillo intenso con tonos dorados, cristalino y brillante.
-**Nariz:**Muy franco, intensidad media amplia, notas tostadas de la barrica, vainilla, mineral, membrillo, fruta blanca, herbáceos a hinojo, amielados.
-**Boca:** Muy estructurado, buena acidez integrada, fresco, muy persistente, sabor pleno de fruta que aparece en retronasal resaltando complejidad aromática, untuoso y complejo.
Maridaje: Quesos curados, pollo, carnes rojas, mariscos, pescado y arroces.
Temperatura de servicio:7–9 ºC. Contiene sulfitos.

Elaborado y embotellado por: Julián Antonio González Hernandez, Bodega La Haya
:C/ Calzadilla 88, 38413 Los Realejos, S/C de Tenerife ✆**: 696 06 00 09**