LA VEREA
BODEGA
LANZAROTE

NUBIUM
ANCESTRAL BLANCO 2024



Denominación de Origen: Lanzarote

Variedades: 70% Listan blanco y 30% Malvasía volcánica

Producción media: 1.500 kg/Ha

Fermentación alcohólica: Comienzo en acero inoxidable y fin de fermentación en botella

Crianza: 18 meses en botella

Grado alcohólico: 12,5º

Producción: 516 botellas numeradas. 750 ml.

Viñedos cultivados de forma tradicional, hoyos formados en la ceniza volcánica y suelos muy evolucionados y pobres en materia orgánica, empleo
de variedades locales en manejo orgánico.

Sistema de cultivo: Hoyos tradicional

Tipo de cultivo: Agricultura sostenible

Suelo: volcánico, evolucionado cubierto por Rofe o Lapilli

- Altitud: 250 – 300 m.s.n.m
- Pluviometría: 80 – 120L anuales
- Edad del viñedo: más de 50 años

Ficha de cata

- Fase visual: Color amarillo pálido con ligera turbidez al no emplear clarificantes en la botella. Buen desprendimiento de carbónico
- Fase olfativa: Aromas florales, cítricos, panadería, complejo y envolvente.
- Fase gustativa: fresco, denso con cierta salinidad, buena acidez y burbuja persistente

Temperatura de servicio recomendada: 8 ºC