

LA VEREA

BODEGA
LANZAROTE

LA VEREA ROSADO MALVARRISCO 2024



Denominación de Origen: Lanzarote

Variedades: 100% Listan Negro

Producción media: 1.600 kg/Ha

Fermentación alcohólica: En acero inox con levadura autóctona

Crianza: en acero inox con crianza sobre lías durante 8 meses. Crianza en botella de 7-8 meses. Se embotella sin clarificación, ni estabilización final.

Grado alcohólico: 13°

Producción: 114 botellas numeradas. 750 ml.

Viñedos cultivados de forma tradicional, hoyos formados en la ceniza volcánica y suelos muy evolucionados y podres 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: 120 – 150L anuales
- Edad del viñedo: más de 70 años

Ficha de cata

- Fase visual: Color rosado, amatista. Limpio, Puede contener precipitaciones naturales
- Fase olfativa: Fresco, frambuesas, vegetal, pimienta rosa, complejo
- Fase gustativa: vino untuoso, fresco, con cierta salinidad y fruta en el retrogusto

Temperatura de servicio recomendada: 10 °C