

LA VEREA

BODEGA
LANZAROTE

LA VEREA TABAIBA BLANCO DE GUARDA 2024



Denominación de Origen: Lanzarote

Variedades: 94% Malvasía volcánica y 6% Listan blanco

Producción media: 1.500 kg/Ha

Fermentación alcohólica: En huevo de hormigón con levadura autóctona

Crianza: En huevo de hormigón durante 10 meses en un 50%, un 40% en barricas de Roble y un 10 % en Acero Inox. Crianza en botella de 7-8 meses. Se embotella sin clarificación, ni estabilización final

Grado alcohólico: 12,5°

Producción: 2209 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: 120 – 150L anuales

- Edad del viñedo: más de 70 años

Ficha de cata

- Fase visual: Color amarillo pálido. Limpio, Puede contener precipitaciones naturales
- Fase olfativa: Fresco, pomelo, cítricos, hidrocarburos, complejo
- Fase gustativa: vino untuoso, fresco, con cierta salinidad, longevo y persistente.

Temperatura de servicio recomendada: 12 °C