

Ficha Técnica



• **NOMBRE:** De Yanes

Tipo de vino: Blanco fermentado en barrica.
Variedad: Malvasía Aromática 100%
D.O.P.: Islas Canarias

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual.
Envejecimiento: Fermentación en barricas de roble francés y posterior crianza sobre lías finas en inox, 4 meses.
Botella: 75 cl.
Producción: 1.293 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 13,5% vol.
Azúcar residual: <4 gr./litro
Acidez total (TH2): 5,1 gr./litro
pH: 3,50

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Amarillo pajizo limpio y brillante
Olfato: Complejidad frutal (guayaba, cítricos...) con un eco tostado. Toques de miel y flores blancas (jazmín)
Paladar: Graso y de fresca acidez. De gran recorrido frutal y un elegante amargor final. Equilibrado y persistente.

MARIDAJE: Con los más nobles pescados y mariscos, incluso ahumados y marinados. Carnes blancas...

Servicio: Se recomienda entre 8°C - 12°C