

Ficha Técnica



• **NOMBRE:** **El Sitio**

Tipo de vino: Blanco joven seco.
Variedad: Malvasía Aromática 100%
D.O.P.: Islas Canarias

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual.
Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en depósito
3 meses.
Botella: 75 cl.
Producción: 8.000 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 13,5% vol.
Azúcar residual: <4 gr./litro
Acidez total (TH2): 5,2 gr./litro
pH: 3,50

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Amarillo pajizo, limpio y brillante.
Olfato: Frutas tropicales y cítricos con notas
de flores blancas (azahar).
Paladar: Fresco y frutal, de estructura media
y buen paso de boca. Largo final.

MARIDAJE: Crustáceos y pescados, así como
todo tipo de carnes blancas, arroces
y pastas sin vinagretas.

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