

AKAET PARAJE

D.O. LANZAROTE 2023

FICHA TÉCNICA

TITEROK-AKAET es como llamaban los aborígenes a la isla de Lanzarote, que significa "montaña colorada", "la que arde", haciendo alusión al actual parque de Timanfaya. Este vino procede de viñedos ubicados en diferentes **PARAJE** de la isla de **LANZAROTE**, dando este hecho su nombre a este vino.

VARIETADES:

Malvasía volcánica, Listán blanco, Diego y Listán negro.

VIÑEDOS

El vino de **PARAJE** 2023 nace de la mezcla de parcelas en Masdache, Barranco del Obispo, Timbaiba, Juan Bello, Bilbao, Gaida, Las Quemadas, La Costa y Montaña Blanca.

EDAD Y ALTITUD DEL VIÑEDO:

Se trata de viñedos muy heterogéneos, los más jóvenes de unos 25 años que se encuentran a unos 50 msnm y los más viejos cepas de más de 120 años a 600 msnm.

VENDIMIA:

Entre el 15 de julio y el 8 de agosto de 2022. Vendimia manual en cajas y conservación en frío.

VINIFICACION:

Se realiza maceración prefermentativa en frío de 24 horas previo despalillado y estrujado. Tras un suave prensado el mosto se desfanga con frío durante la noche. Fermentación alcohólica a temperatura controlada.

CRIANZA SOBRE LÍAS:

11 meses en depósito de hormigón, barricas de castaño, de roble, mientras algunas partidas de vino realizan la fermentación maloláctica.

EMBOTELLADO:

A principios de mayo de 2024. Tras un mes en botella, su lacrado y etiquetado, sale al mercado en junio de 2024

ALCOHOL: 13 %Vol.

PRODUCCIÓN: 10067 botellas de 0,75 L

NOTAS DE CATA:

El vino trata de expresar el viñedo de la isla con la presencia cercana del mar y podemos atribuirle las características de salino, untuoso y mineral.

ENÓLOGA: MARTA LABANDA
VITICULTOR: JUAN DANIEL RAMÍREZ



TITEROK-AKAET

Lanzarote, Islas Canarias. España

Instagram icon @titerok_akaet

titerok.akaet@gmail.com

TITEROK-AKAET