

AKAET VOLCÁN DE LA CORONA

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 del **VOLCÁN DE LA CORONA**, dando su nombre a este vino.

VARIETADES:

100% Listán blanco

ZONA VOLCÁN DE LA CORONA:

La uva procede de viñedos en los alrededores del Volcán de la Corona, en Yé-Lajares. Es una zona que se diferencia del resto porque el cultivo se encuentra en laderas y generalmente sobre malpaís (volcán).

EDAD Y ALTITUD DEL VIÑEDO:

Se trata de viñedos centenarios a unos 200 msnm.

VENDIMIA:

1 de agosto de 2023. Vendimia manual en cajas de 10-15 kg.

VINIFICACION:

Se realiza maceración prefermentativa en frío de 48 horas previo despalillado y estrujado. Tras un suave prensado el mosto se desfanga con frío durante la noche. Fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada.

CRIANZA:

El vino pasa 5 meses en damajuanas de vidrio sobre sus lías.

EMBOTELLADO:

A mediados de abril de 2024 y sin filtración. Tras dos meses en botella, su lacrado y etiquetado, sale al mercado en julio 2024

ALCOHOL: 12 %Vol.

PRODUCCIÓN: 3267 botellas de 0,75 L

NOTAS DE CATA:

Podemos atribuir a este vino las características de salino, mineral, terroso y cítrico.



VITINICULTOR: JUAN DANIEL RAMÍREZ
ENÓLOGA: MARTA LABANDA

TITEROK-AKAET

Lanzarote, Islas Canarias. España

Instagram: @titerok_akaet

Email: titerok.akaet@gmail.com

TITEROK-AKAET