

AKAET VALLE DEL MALPASO

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 un ensamblaje de las variedades de la parcela **VALLE DEL MALPASO** dando este nombre al vino.

VARIETALES:

Malvasía volcánica, Listán blanco y Diego provenientes de cultivo ecológico (ROPE 3777).

PARCELA VALLE DEL MALPASO:

El suelo es profundo, y se encuentra en plena pendiente aunque mantiene el perfil del suelo. La cercanía a los Riscos de Famara le confiere un microclima más fresco que en el resto de la isla.

EDAD Y ALTITUD DEL VIÑEDO:

Viñedo octogenario, en el municipio de Haría, a unos 400 msnm.

VENDIMIA:

20 de julio de 2023 Vendimia manual en cajas de 10-15 kg con selección de uva en campo.

VINIFICACION:

Las variedades son vinificadas conjuntamente. Se realiza maceración prefermentativa en frío, previo despalillado y estrujado. Tras un suave prensado el mosto se destanega con frío durante la noche. Fermentación alcohólica a temperatura controlada.

CRIANZA:

El vino pasa 10 meses sobre sus lías en esfera de cerámica blanca con bâtonnage semanal y en depósito inoxidable.

EMBOTELLADO:

Se embotella en mayo de 2024 Tras reposar en botella, se lacran y etiquetan, y sale al mercado en junio de 2024

ALCOHOL: 13% Vol.

PRODUCCIÓN: 3900 botellas de 0,75 L

NOTAS DE CATA:

Color amarillo dorado brillante. Nariz intensa y limpia, con aromas florales de lavanda, espliego, toques anisados e hinojo, notas de frutas de hueso. Salinidad y acidez muy presentes que dejan una sensación fresca.

VITIVINICULTOR: JUAN DANIEL RAMÍREZ
ENÓLOGA: MARTA LABANDA

TITEROK-AKAET

Lanzarote, Islas Canarias. España

Instagram: @titerok_akaet

Email: titerok.akaet@gmail.com



TITEROK-AKAET