

AKAET FINCA GUATISEA

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 la parcela **FINCA GUATISEA**, dando su nombre a este vino.

VARIETADES:

100% Malvasía volcánica proveniente de cultivo ecológico (ROPE 3777).

PARCELA FINCA GUATISEA:

Cuenta con una fuerte pendiente, la parte de mayor altitud presenta suelos poco profundos con una capa rocosa a partir de los primeros 20 cm de profundidad, con hoyos de 10 cm con 1-2 de diámetro. A medida que la parcela alcanza mayor profundidad encontramos suelos más profundos con hoyos de unos 2m con 6-8 m de diámetro.

EDAD Y ALTITUD DEL VIÑEDO:

El viñedo se encuentra en San Bartolomé a unos 200 msnm. Encontramos desde plantas centenarias hasta plantas de 15-25 años, siendo más numerosas las primeras.

VENDIMIA:

22 de julio de 2023. Vendimia manual en cajas de 10-15 kg.

VINIFICACION:

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

CRIANZA:

El vino pasa 11 meses sobre sus lías en esfera de cerámica, con bâtonnage.

EMBOTELLADO:

Mayo de 2024. Tras dos meses en botella, su lacrado y etiquetado, sale al mercado en junio de 2024.

ALCOHOL: 13,5 %Vol.

PRODUCCIÓN: 789 botellas de 0,75 L

NOTAS DE CATA:

Color amarillo claro brillante. Nariz muy intensa con aromas a albaricoque, melocotón de agua, mango, pomelo, resinas de pino, boj, toques balsámicos a albahaca. Equilibrado en acidez, muy largo en boca y untuoso.



VITIVINICULTOR: JUAN DANIEL RAMÍREZ
ENÓLOGA: MARTA LABANDA

TITEROK-AKAET

Lanzarote, Islas Canarias, España

Instagram icon @titerok_akaet

titerok.akaet@gmail.com

TITEROK-AKAET