



Ficha Técnica



● **NOMBRE:** De Yanes

Cosecha: 2023.

Tipo de vino: Blanco fermentado en barrica.

Variedad: Malvasía Aromática 100%.

D.O.P.: Islas Canarias.

Viñedo: Parcela Bebederos (Sur de Tenerife).
Orientación suroeste. Suelo volcánico.
Altitud: 50 m. Pie franco.

● **ELABORACIÓN:**

Vendimia: Manual.

Envejecimiento: Fermentación en barricas de roble francés y posterior crianza sobre lías finas en inox, 4 meses.

Botella: 75 cl.

Producción: Unidades Limitadas.

● **DATOS TÉCNICOS:**

Grados alcohólicos: 13% vol.

Azúcar residual: < 4 gr./litro.

Acidez total (TH2): 5,1 gr./litro.

pH: 3,40.

● **DEGUSTACIÓN:**

Vista: Amarillo pajizo limpio y brillante.

Olfato: Complejidad frutal (guayaba, cítricos...) con un eco tostado. Toques de miel y flores blancas (jazmín).

Paladar: Graso y de fresca acidez. De gran recorrido frutal y un elegante amargor final. Equilibrado y persistente.

● **MARIDAJE:**

Servicio: Con los más nobles pescados y mariscos, incluso ahumados y marinados. Carnes blancas...
Se recomienda entre 8°C – 12°C.

RANILLA TRADING S.L.

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz
Tenerife. Islas Canarias. España

Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 626 993 772
comercial@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com