

FRONTOS 2017

DO: Abona.

Bodega: Frontos.

Cosecha: 2017.

Tipo de vino: blanco seco ecológico.

Variedad: listán blanco de Canarias 100%.

Viñedo: Los Frontones (Tenerife).

Altitud: 1.700 metros.

Suelo: suelo pedregoso y poco fértil (orientación suroeste).

Conducción: conducción en vaso tradicional.

DATOS TÉCNICOS

Grados alcohólico: 13 % vol.

Azúcar residual: 4,2 gr/litro.

Acidez total (TH2): 4,9 gr/litro.

pH: 3,10.

ELABORACIÓN

Vendimia: manual.

Envejecimiento: crianza sobre lías finas en inoxidable durante 60 días.

Producción: 20.000 Uds.

DEGUSTACIÓN

Vista: amarillo pálido con ribete verdoso.

Olfato: fruta blanca (manzana, pera) sobre un fondo anisado (hinojo fresco).

Paladar: fresco y delicado, frutal, con ecos cremosos y un sutil final amargo. Muy varietal.



DE YANES 2016

DO: Islas Canarias.

Bodega: El Sitio.

Cosecha: 2016.

Tipo de vino: blanco fermentado en barrica.

Variedad: malvasía aromática 100%.

Viñedo: Bebederos (Tenerife).

Altitud: 50 metros.

Suelo: volcánico (orientación suroeste).

Conducción: gullot doble.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Azúcar residual: < 4 gr/litro

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

pH: 3,50.

ELABORACIÓN

Vendimia Manual. Envejecimiento fermentación en barrica de roble francés y posterior crianza sobre lías finas en inox 4 meses.

Producción: 1.293 Uds.

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.



EL SITIO 2016

DO: Islas Canarias.
Bodega: El Sitio.
Cosecha: 2016.
Tipo de vino: tinto barrica.
Variedad: vijariego negro 100%.
Viñedo: El Pinar (El Hierro).
Altitud: 600 metros.
Suelo: arenas volcánicas, picón (orientación suroeste).
Conducción: cordón royat doble.

DATOS TÉCNICOS

Grados alcohólico: 14 % vol.
Azúcar residual: 3,2 gr/litro.
Acidez total (TH2): 5,2 gr/litro.
pH: 3,56.

ELABORACIÓN

Vendimia: manual.
Envejecimiento: crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 8 meses.
Producción: 11.300 Uds.

DEGUSTACIÓN

Vista: rojo picota con ribetes violáceos.
Olfato: limpio, frutal (frutillos rojos) y especiado.
Paladar: fresco y con buen peso de fruta. De estructura media y suave paso de boca, es equilibrado y complejo. Persistente.



DON TOMÁS 2015

DO: Islas Canarias.
Bodega: Pablo López Betancort.
Cosecha: 2015.
Tipo de vino: tinto barrica.
Variedad: castellana 100%.
Viñedo: Tegueste (Tenerife).
Altitud: 400 metros.
Suelo: volcánico (orientación noroeste).
Conducción: cordón royat doble.

DATOS TÉCNICOS

Grados alcohólico: 13,5 % vol.
Azúcar residual: 4,0 gr/litro.
Acidez total (TH2): 5,0 gr/litro.
pH: 3,70.

ELABORACIÓN

Vendimia: manual.
Envejecimiento: crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 6 meses.
Producción: 1.400 Uds.

DEGUSTACIÓN

Vista: rojo picota de intensidad alta.
Olfato: frutos negros maduros (arándanos), violetas, un fondo mineral y un toque especiado. Muy complejo.
Paladar: sorprendentemente fresco, de delicada estructura y buena consistencia frutal. Largo y persistente.

** Este vino es un homenaje a mi padre, Esteban Tomás López Callejo, quien me inculcó el amor por las cosas bien hechas, que nos sobrevivirán en el tiempo... (26-12-1931 / 16-06-2017).*

