

TENEGUÍA - MALVASÍA AROMÁTICA DULCE / Reserva

- TIPO : *BLANCO NATURALMENTE DULCE.*
- UVA : *MALVASÍA (vendimia tardía; pacificación y botrytis)*
- EDAD: *Más de 100 años.*
- SISTEMA DE CONDUCCIÓN: *RASTRA, PARRAL BAJO.*
- VENDIMIA: *REALIZADA MANUALMENTE EN CESTOS DE 20 KG.*
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: *INICIO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.
PROSIGUE EN BARRICAS DE 230 LITROS*
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: *NO REALIZA.*
- TIEMPO EN ROBLE: *18 MESES. EN ROBLE FRANCÉS, BARRICAS 230 L.*
- TIEMPO EN BOTELLA: *64 Meses.*
- GRADO: *15% VOL.*
- Ph: *3.55*
- ACIDEZ TOTAL: *5.50 GR/L (en tartárico)*
- AZÚCARES: *115.0 GR/L.*
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *LA PALMA.*
- ZONA DE VIÑEDO: *Los Quemados (Fuencaliente) – Isla de La Palma.*
- BOTELLA: *BORDELESA TERROIR 75 cl.*
- CAJA: *1 Botella.*
- CARACTERÍSTICAS: *De un color amarillo ambarino muy brillante y luminoso que deja unas lágrimas elegantes. Su aroma es intenso y sutil con recuerdo de fruta escarchada, melocotón y pomelo. Sabroso, untuoso, con buen despliegue de acidez y final grato que recuerda a la mandarina confitada, llena la boca y la perfuma sin timidez con un final nada cansino.*
- TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 10 y 12°C*



ET
TENEQUIA

Malvasía

dulce
Reserva 2006

Diseño original para Llanosid, S. Coop. Ltd. de PULAC MARTIN



ET
TENEQUIA

MALVASÍA AROMÁTICA 1.996 “ESTELAR”

TIPO : *BLANCO NATURALMENTE DULCE.*
UVA : *MALVASÍA AROMÁTICA (vendimia tardía; pacificación y botrytis)*
EDAD: *Más de 100 años.*
SISTEMA DE CONDUCCIÓN: *RASTRA, PARRAL BAJO.*
VENDIMIA: *REALIZADA MANUALMENTE EN CESTOS DE 20 KG.*
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: *INICIO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.
PROSIGUE EN BARRICAS DE 230 LITROS*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: *NO REALIZA.*
TIEMPO EN ROBLE: *180 MESES. EN ROBLE FRANCÉS, BARRICAS 230 L.*
TIEMPO EN BOTELLA: *36 Meses.*
GRADO: *14% VOL.*
Ph: *3.62*
ACIDEZ TOTAL: *6.10 GR/L (en tartárico)*
AZÚCARES: *142.0 GR/L.*
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *LA PALMA.*
ZONA DE VIÑEDO: *Los Quemados (Fuencaliente) – Isla de La Palma.*
BOTELLA: *50 cl.*
CAJA: *1 Botella.*

CARACTERÍSTICAS: Los grandes vinos de Malvasía, son prácticamente inmortales. Reúne ese regusto de aromas tostados, un fondo de antigüedad al ya complejísimo buqué. Sorprende su viveza. De aromas de fruta escarchada, un toque de naranja amarga. Dulzor potente pero sin ser pesado, casi espiritual, vital, bien concentrado. Un final de boca de miel, higos secos, chocolate, muy persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C – 14°C.



Malvasía
aromática



Teneguía

TENEGUÍA - SABRO / GUAL DULCE

TIPO : *BLANCO NATURALMENTE DULCE*

UVA : *60% SABRO + 40% GUAL.*

EDAD: *Más de 100 años.*

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: *RASTRA, PARRAL BAJO.*

VENDIMIA: *REALIZADA MANUALMENTE EN CESTOS DE 20 KG.*

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: *EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.*

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: *NO REALIZA.*

GRADO : *16% Volumen.*

Ph: *4.01*

ACIDEZ TOTAL: *5.70 GR/L (en tartárico)*

AZÚCARES: *69.0 GR/L*

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *LA PALMA.*

ZONA DE VIÑEDO: *Fuencaliente - Isla de La Palma.*

BOTELLA: *BORDELESA SEDUCCIÓN 50 cl.*

CAJA: *12 Botellas.*

CARACTERÍSTICAS: *Color ámbar muy brillante, con lágrimas glicéricas. Muy original en nariz con aromas de fruta madura (pera de agua, membrillo) envueltos en notas almibaradas, de azúcar quemado, de cáscara de naranja sobre un fondo mineral. En boca despliega todo su dulzor con recuerdo a pasas, dátiles, membrillo y cáscara de naranja confitada en retronasal. Acidez alegre y postgusto ligeramente amargo agradable.*

TEMPERATURA DE SERVICIO: *Entre 9 y 10°C*

64
TENEGUIA

TENEGUIA



MALVASÍA AROMÁTICA
NATURALMENTE DULCE
— 2011 —

LA PALMA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
FUENCALIENTE de LA PALMA
WINE OF SPAIN

Elaborado
embotellado por
S. Coop.
500ml

TENEGUÍA-MALVASÍA AROMÁTICA DULCE

- TIPO : *BLANCO NATURALMENTE DULCE*
- UVA : *MALVASÍA AROMÁTICA (vendimia tardía; pacificación en la planta)*
- EDAD: *Más de 100 años.*
- SISTEMA DE CONDUCCIÓN: *RASTRA, PARRAL BAJO.*
- VENDIMIA: *REALIZADA MANUALMENTE EN CESTOS DE 20 KG.*
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: *EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.*
- FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: *NO REALIZA.*
- GRADO : *15% Volumen.*
- Ph: *3.64*
- ACIDEZ TOTAL: *5.80 GR/L (en tartárico)*
- AZÚCARES: *72.50 GR/L.*
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: *LA PALMA.*
- ZONA DE VIÑEDO: *Los Quemados (Fuencaliente) - Isla de La Palma.*
- TIPO DE SUELO: *Franco-arenosa, con una proporción de arcilla que está en 2,7%, limo en 12,8% y arena 84,5%.*
- BOTELLA: *BORDELESA SEDUCCION 50 cl.*
- CAJA: *6 Botellas.*
- CARACTERÍSTICAS: *Es la sinergia entre la nobleza de la tierra y la raza de la uva. Es el vino donde se concentra lo mejor de la uva. Muestra un color dorado intenso y brillante, manifiesta una insólita y armoniosa complejidad aromática de tonos frutales - frutas maduras como el mango o el albaricoque, que se funde con notas florales y matices cítricos -, y en boca se expresa con un perfecto equilibrio que perdura largamente y magníficamente en el postgusto.*
- TEMPERATURA DE SERVICIO: *10°C - 12°C.*



TÈNEGUA

64

SABROGUM
NATURAL DRY WHITE
2011
LA PALMA
VINIFICADO EN LA PALMA
DE MAYORCA. 100% VINO DE UVA
DE LA PALMA.

1.250

9%