

QUÍQUERE

BLANCO AFRUTADO



Listán Blanco, Albillo Criollo, Marmajuelo y Moscatel procedente de nuestros viñedos de Tenerife.



La vendimia es realizada entre los meses de septiembre y octubre. La uva es transportada a la bodega en cajas de 20 kilos, para ser posteriormente encubada tras un ligero estrujado. Este encubado se realiza durante 24 horas entre 8° y 10°C. Para luego someterla a un prensado suave, el mosto resultante es desfangado durante 12 horas a 10°C. Su fermentación se hace en cubas de acero inoxidable de 15° a 18°C. hasta que se detiene la fermentación por frío cuando alcance unos 24 gramos de azúcares residuales. Al finalizar su fermentación se clarifica de forma estática, se estabiliza por frío y finalmente se filtra amicróbicamente para ser embotellado.



8°-10°C.



Fase visual: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Fase olfativa: Frutal con aromas a rosas, flores blancas como azahar, recuerdos tropicales, cítricos e hinojo.

Fase gustativa: Ataque goloso (dulce), fresco, con buena acidez que equilibra el dulzor y un final sabroso y muy largo en retronasal donde vuelven a aparecer los aromas de las variedades.



Acompañar con mariscos, quesos tiernos y semicurados, y pescados especiados. Servir entre 8° y 10°C. Y siempre en buena compañía.



QUÍQUERE **BLANCO AFRUTADO**

- **Guía Peñín 2018: 86 puntos y 3 estrellas** (*incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España*).
- **Medalla de Plata Premios Alhódiga 2018.**
- **Guía Peñín 2017: 85 puntos.**
- **Guía Peñín 2016: 85 puntos y 4 estrellas** (*incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España*).

