

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

LA MUSA (Seco) 2022

- Variedad:** Albillo Criollo 100%
Parcela: Los Topes, La Cruz Santa
Altitud: 650 m.
Edad de las cepas: +30 años
Rendimientos: 2,6 hl/ha
Suelo: Volcanico, proporción mayor de arena sobre arcilla, piedras de basalto.
Vendimia: Manual, tercera semana de septiembre.
Fermentación: Espontánea, levaduras autóctonas.
Crianza: 16 meses.
Grado alcohólico: 13%
pH: 3,21
Acidez T: 5,80
Azúcares residuales: 0,7 g/l
Producción: 800 botellas

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Amarillo pajizo intenso.
Aromas a pera, membrillo, piel de naranja, hinojo, hierbas frescas y miel.
Intenso, buena acidez, redondo, con un gran equilibrio en boca. Buena evolución en botella.

Maridaje:

Platos especiados, pescados en salsa, carnes blancas.

Productor: QUINTA SAN ANTONIO

D.O.: Valle de La Orotava
Cosecha y elaboración propias

