

TITEROK REPASSO

D.O. LANZAROTE 2023

FICHA TÉCNICA

VIÑEDO: Este vino procede de diferentes parcelas a las que se hace un "repasso" de vendimia dando su nombre a este vino.

VARIEDADES:

100% Listán negro proveniente de cultivo ecológico (ROPE 37777).

VENDIMIA:

20 de agosto de 2023. Vendimia manual en cajas de 10-15 kg.

VINIFICACION:

Se realiza maceración carbónica. Tras un suave prensado el vino hace maloláctica

CRIANZA:

El vino pasa 7 meses sobre sus lías en damajuanas de 54 litros con bâtonnage.

EMBOTELLADO:

En marzo de 2024. Tras dos meses en botella, su lacrado y etiquetado, sale al mercado a finales de abril de 2024.

ALCOHOL: 12,5 %Vol.

PRODUCCIÓN: 69 botellas de 0,75 L

NOTAS DE CATA:

Color picota brillante. Nariz muy intensa con aromas a frutos rojos frescos, toques balsámicos. Equilibrado en acidez y fragante

EDICIÓN
LIMITADA



TITEROK-AKAET

Lanzarote, Islas Canarias. España

Instagram: @titerok_akaet

Email: titerok.akaet@gmail.com

TITEROK-AKAET es como llamaban los aborígenes a la isla de Lanzarote, que significa "montaña colorada", "la que arde", haciendo alusión al actual parque de Timanfaya.

TITEROK-AKAET