

YE-YÉ

2023

LA UVA DE ESTE VINO ES LISTÁN NEGRO
QUE PROCEDEN EN SU TOTALIDAD
DE YÉ-LAJARES

ONCE MESES DE CRIANZA EN
DEPÓSITO DE INOXIDABLE

VENDIMA MANUAL EL 7 AGOSTO 2023

PRODUCCIÓN: 3529 botellas de 0,75 L

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO
DURANTE DOS DÍAS TRAS LO QUE SE
PRENSA Y DESFANGA PREVIO A LA
FERMENTACIÓN

ALCOHOL: 13 %Vol.



YE-YÉ

Lanzarote, Islas Canarias. España

Instagram: @titerok_akaet
Email: titerokakaet@gmail.com

ENÓLOGA: MARTA LABANDA
VITIVINICULTOR: DANIEL RAMÍREZ