



Producteur : Bodegas Tajinaste

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.75 \$

Appellation : DOP Islas Canarias

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Îles Canaries

Nom du propriétaire : N/A

Encépagement : Listán Blanco (90%) et Albillo Criollo (10%)

Élevage : 20 % du vin vieillit pendant 2 mois en fûts de chêne

Aspect visuel : jaune paille clair

Aspect gustatif : Des arômes d'ananas, de pomme et de fenouil, une bouche fraîche et riche à la fois.

Aspect olfactif : Légèrement fumé, d'agréables notes florales, de pomme et d'herbes sèches.

Accord vin et mets : Idéal pour accompagner du poisson, du riz, des crustacés ou tout simplement, avec des noix.

Conservation : 2 à 3 ans

Le domaine :

Tajinaste est un projet vitivinicole qui regroupe 52 viticulteurs, répartis sur Tenerife où sont cultivées les variétés endémiques de listán blanco, listán negro, marmajeulo, albillo, moscatel, vjariego negro, tintila et baboso negro. Tajinaste travaille activement avec ses viticulteurs pour que l'ensemble des processus et œuvres puissent bientôt être certifiés agriculture intégrée.

Les vins de Tajinaste nous démontrent ce qui se vinifie de meilleur dans les Îles Canaries. Des vins de pur plaisir à déguster en toutes occasions. Des parfums de fruits mûrs très croquants sont ici l'une des grâces du climat de la région. Une touche très légère de bois, un mélange d'arômes ensoleillés. Captivants et sans fanfare, des vins d'hiver pour se réchauffer le cœur.