

# TÁGANAN BLANCO 2013

## Ficha técnica:

**Origen del nombre del vino:** TÁGANAN es como llamaban los aborígenes al pueblo que actualmente se conoce como Taganana que significa “rodeado de montañas”, este vino procede de un ensambaje de parcelas (Lomo del drago, Chavarría, La meseta)

**Varietades:** Cepas a pie franco de variedades autóctonas como Listan Blanco, Malvasía, Marmajuelo, Albillo, Gual y Forastera entre otras.

**Suelo:** Diferentes tipos de suelos volcánicos (Tosca roja, basálticos)

**Viticultura:** Racional, sin utilización de productos químicos de síntesis. NO utilización de herbicidas. Trabajo del suelo mediante laboreo manual (cavando cepa a cepa) y manteniendo cubierta vegetal autóctona.

**Edad y altitud del Viñedo:** Viñedos centenarios a una altitud entre 100 y 250 metros sobre el nivel del mar.

**Sistema de Conducción:** Sistema en forma libre con levantamiento a través de Horquetas después de la brotación.

**Vendimia:** Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. durante todo el mes de Septiembre en función de cada parcela

**Vinificación:** Cada parcela es vinificada por separado, alguna de ellas con maceración de pieles, tras un suave prensado el mosto se desfanga de manera natural por frío durante una noche. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas neutras de 500 litros de roble francés.

**Afinamiento:** Tras la fermentación alcohólica, algunas parcelas pasan a depósitos de acero (40%) y el resto del vino permaneció en barrica (60%) con sus propias lías durante un total 8 meses sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuroso.

**Embotellado:** Se embotelló sin estabilizar ni filtrar a principios de Junio de 2014.

**Ph y Acidez Total:** 3,05 / 6,57 g/l (expresado en ac.tartático).

**Sulfuroso Total:** 35 mg/l

**Alcohol:** 13,4 % Vol.

**Azúcares residuales:** 2,2 g/l.

**Producción:** 3800 botellas de 75 cl.

