

GUMBRES DE ABONA

GUMBRES
DE
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

Cumbres de Abona Blanco

Tipo de vino: Blanco Joven Seco
Variedad: 100% Listán blanco
Presentación: Botellas de 75cl./50cl.

Elaboración :

Elaborado en su totalidad con la variedad Listán Blanco, una de las más cultivadas en la zona de medianías de la comarca de Abona.

Fermentado a temperatura controlada y en depósitos de acero inoxidable, conseguimos mantener el carácter único de esta variedad.

Cata:

De color blanco con vivos reflejos verdosos.

Destacan los aromas a frutas tropicales, apareciendo de fondo notas minerales que hacen de él, un vino único.

En boca se muestra fresco, persistente de final agradable.

Maridaje:

Ideal para acompañar mariscos y pescados como aperitivo acompañado de salados y quesos tiernos.

Temperatura de servicio: 10º C

Galardones:

Concurso Wine&Dine Society annual Award

- 1º Premio Cos.99
- 1º Premio Cos. 00

XV Concurso Regional "Manuel Grillo Oliva"

- 2º Premio Cos. 03
- 3º Premio Cos. 09



Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 12 %
Acidez total: 5,5 g/l
Sulfuroso total: 70 mg/l
Acidez volátil: 0,25 g/l
Azúcares reductores: <2 g/l

Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona
Camino del Viso, S/N. Teguedite. Arico
Tenerife – Islas Canarias
Tlf. 922.76.86.04
Fax. 922.76.82.34
www.cumbresdeabona.es
bodega@cumbresdeabona.es