

# FLOR DE CHASNA

CUMBRES  
DE  
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

## Flor de Chasna Blanco Seco

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

### Elaboración:

Elaborado con la variedad Listán Blanco cultivada en la zona alta de la comarca. Tras una maceración prefermentativa a baja temperatura que permite la máxima expresión del potencial aromático de la variedad, se consigue este vino blanco de carácter marcado y singular.

### Cata:

De color amarillo pálido y ribetes verdosos. En nariz predominan agradables recuerdos frutales y herbáceos con toques a hinojo. En boca equilibrado y con un frescor propio de su acidez, de final persistente y refrescante.

### Maridaje:

Ideal para acompañar todo tipo de quesos, mariscos, pescados al horno y carnes blancas.  
Temperatura de servicio: 10°C

### Galardones:

#### Concurso Agrocanarias

- Medalla de Plata cos. 98
- Medalla de Plata cos. 01
- Medalla de Plata cos. 05
- Medalla de plata cos 10

#### Concurso de vinos blancos Charco del Pino

- Medalla de Oro cos. 98

#### Concurso Regional Alhóndiga

- 3º Premio cos. 98
- 1º Premio cos. 01
- Medalla de Bronce cos. 13

#### Expo Córdoba

- Mezquita de Plata Cos. 00

#### Concurso Regional Los Realejos

- 3º Premio Cos. 98
- 2º Premio Cos. 01

#### Salón Internacional vino

- Gran premio Cos. 01
- Medalla de oro Cos. 01
- Medalla de plata Cos. 05

#### Concurso Wine&Society

- 3º Premio Cos. 01

#### Concurso Bacchus

- Bacchus de oro Cos. 03

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](http://www.cumbresdeabona.es)  
[bodega@cumbresdeabona.es](mailto:bodega@cumbresdeabona.es)

### Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 12,5 %  
Acidez total: 6 g/l  
Sulfuroso total: 78 mg/l  
Acidez volátil: 0,25 g/l  
Azúcares reductores: <2 g/l

