

Testamento

CUMBRES
DE
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

Testamento Esencia

Tipo de vino: Malvasía Naturalmente Dulce
Variedad: 100% Malvasía
Presentación: Botellas de 50 cl.

Zona de Producción:

Este vino es fruto de la recuperación en la comarca de Abona, de la variedad con más solera en la historia de los vinos de Canarias, la Malvasía Aromática.

De producción extremadamente escasa (2000 Kg/hect.) y rendimiento de un 25 % en mosto, unido a una delicada elaboración obtenemos un vino único en el mundo que con el paso de los años aumenta su calidad.

Cata:

Espectacular vino dulce que posee un color amarillo oro muy atractivo. En nariz complejo, presenta intenso aroma a frutas confitadas, tostados y hierbas aromáticas que se entremezclan con un toque floral. En boca, untuoso, de gran equilibrio y persistencia.

Maridaje:

Ideal como aperitivo o acompañando quesos curados, chocolate amargo, patés y todo tipo de repostería. Un vino ideal para momentos inolvidables.

Galardones:

Challenge International du vin 32 edition

- Medalla de Plata cos. 06

The international Wine-Spirit Competición

- Medalla de Oro cos. 05

Concurso Internacional Los Zarcillos

- Zarcillo de Oro cos. 06
- Zarcillo de Oro cos. 08

III Simposio Internacional de malvasía

- Medalla de Plata

Concurso Manuel Grillo Oliva Los Realejos

- 2º Premio en Vinos Blancos Dulces cos. 07
- 1º Premio en Vinos Blancos Dulces cos. 08
- 1º Premio en Vinos Blancos Dulces cos. 13

Concurso Agrocanarias

- Medalla de Oro cos. 2008
- Premio Mejor Imagen y Presentación cos. 08

Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias Alhóndiga

- Medalla de Plata cos. 08



Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 16 %
Sulfuroso total: 110 mg/l
Acidez volátil: 0,8 g/l
Azúcares reductores: 120 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