

# Testamento

CUMBRES  
DE  
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

## Testamento Fermentado en Barrica

Tipo de vino: Malvasía seco fermentado en Barrica  
Variedad: 100% Malvasía Aromática  
Presentación: Botellas de 75 cl.

### Zona de Producción:

Este vino tiene el privilegio de estar elaborado exclusivamente con la variedad de Malvasía Aromática cultivada en la comarca de Abona., varietal que proporciona una calidad única, aunque de escasa producción. Después de una delicada maduración, las uvas maceran en frío, realizando la fermentación a temperatura controlada. Terminando ésta en barricas (50% roble francés y 50% roble americano), donde se mantienen un período de tres meses, poniendo en movimiento las lias confiriéndole al vino una gran estructura en boca.

### Cata:

Amarillo de irisaciones doradas limpio y transparente, nariz fina de frutas tropicales. Su boca es amplia y densa, con un retrogusto que nos recuerda a la variedad sobre un fondo dulce del roble francés y la fuerte personalidad del roble americano.

### Maridaje:

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

### Galardones:

#### Concurso Agrocanarias

- Medalla Plata Cos. 05
- Medalla Oro Cos. 06
- Medalla Oro Cos. 08
- Gran Medalla de Oro Cos. 09

#### The internacional Wine&Spirit Competition

- Medalla Bronce Cos. 05

#### Concurso regional de vinos embotellados de Canarias Alhóndiga

- Medalla de oro Cos. 06
- Medalla de plata cos 10
- Medalla de plata cos 12
- Medalla de oro cos 13

#### Concurso Internacional Los Zarcillos

- Zarcillo de Oro Cos. 08

#### Concurso Bacchus

- Bacchus de plata cos 12

#### Concurso Regional Manuel Grillo Oliva

- 2º Premio en vinos blancos secos cos 09
- 1º Premio blanco seco cos. 12

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: 14%  
Acidez Total: 6.8 g/l  
Sulfuros Total: 75 mg/l  
Acidez Volátil: 0.43 g/l  
Azúcares reductores: <2g/l

