

FLOR DE CHASNA

CUMBRES
DE
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

Flor de Chasna Blanco Afrutado

Tipo de vino: Blanco Semidulce
Variedad: 100% Listán Blanco
Presentación: Botellas de 75cl.

Elaboración:

Elaborado con Listán Blanco cultivado en la zona de medianías de la comarca de Abona, controlando la temperatura de fermentación y cosechado en el punto de equilibrio entre azúcar y acidez. Obtenemos un vino donde se realzan las cualidades y virtudes de esta variedad.

Cata:

Su color es blanco con irisaciones verdes y plateadas.

En nariz tiene un aroma muy intenso que recuerda a frutas tropicales como mango y maracuyá sobre finos fondos herbáceos que recuerdan a la ruda.

En boca es elegante y persistente gracias a su equilibrada acidez.

Maridaje:

Ideal para acompañar mariscos, pescados en salsa y al horno, quesos semicurados o como aperitivo.

Temperatura de servicio: 10°C

Galardones:

Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias Alhóndiga

- Medalla de Oro cos. 01
- Medalla de Oro cos. 03
- Medalla de Plata cos. 06
- Medalla de Bronce cos. 10
- Medalla de Bronce cos. 11
- Medalla de Plata cos. 12

Concurso Tenerife Wine Society

- 1º Premio cos.02
- 1º Premio cos. 03

Concurso Regional de Vinos Blancos Los Realejos

- 2º Premio cos. 04
- 1º Premio cos. 05
- 2º Premio cos. 09 Vinos Semidulces

Concurso Agrocanarias

- Medalla de plata cos 10

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

Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 10,5 %
Acidez total: 6,5 g/l
Sulfuroso total: 85 mg/l
Acidez volátil: 0,33 g/l
Azúcares reductores: 28 g/l

