
PINO VALOIS

Pino Valois es un paraje de viñas viejas en parral situado en las zonas altas del pueblo de Icod de Los Vinos, al noroeste de la isla de Tenerife. Es una zona singular, conocida tradicionalmente por sus cultivos de viña vieja en parral influenciado fuertemente por los colonizadores portugueses y gallegos que llegaron a esta zona de la isla desde el siglo XVI.



-
- DO** DOP Islas Canarias – Subzona: Tenerife. Vino de Parcela Pino Valois.
- ALTITUD** 700 metros sobre el nivel del mar.
- SUELO** Suelos volcánicos geológicamente muy jóvenes derivados de las erupciones que formaron el complejo volcán de el Teide, punto más alto de nuestras islas, hace 200.000 años. Altos contenidos en arenas, limos y piedras, generalmente de basalto con contenidos en microelementos variables dependiendo del tipo de erupción. Estos suelos permiten una infiltración muy rápida del agua y su capacidad de retención de esta es mínima, por lo que las raíces penetran hasta muchísima profundidad.
- CLIMA** Como toda la vertiente norte de nuestra isla, los viñedos están influenciados por los vientos Alisios provenientes del Atlántico Norte. Esto puede ser en forma de spray salino si los viñedos son cercanos al mar o, en este caso, aportando frescura por un ciclo de vegetación y maduración mucho más lento. Las precipitaciones anuales oscilan los 500 mm.
- VIÑEDO** Viñedos plantados a pie franco sobre por la ausencia de filoxera, algunos de ellos centenarios. Cultivo en parral influenciado por la colonización de origen portugués y gallega en el noroeste de Tenerife. Aplicamos una viticultura de carácter sostenible, sin utilizar productos químicos de síntesis. No se aplican herbicidas ni pesticidas y las enfermedades se previenen con productos de origen natural.
- VENDIMIA** Vendimia manual a principios de agosto. Las uvas se refrigeran entre -5 y 0°C a la llegada a la bodega, evitando así el uso de sulfuroso.
- VINIFICACIÓN** Uva despalillada y maceración directa en prensa entre dos y seis horas. Fermentación en acero inoxidable con levaduras indígenas.

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol: 12,5% alc./vol.