

---

## PET-NAT DE LISTÁN BLANCO

---

La Listán Blanco de Canarias fue traída a las Islas Canarias a principios del siglo XVII tras la caída del comercio de los vinos dulces y la llegada a finales del siglo XIX, junto a la filoxera que no afectó a nuestras islas, de enfermedades criptogámicas como oidio y mildiu, siendo esta variedad más resistente. Los suelos volcánicos de la cara noroeste de la isla, ricos y jóvenes, han resultado ser históricamente valorados para su cultivo. De esta manera, la Listán Blanco de Canarias se ha convertido en la uva más cultivada y más querida por los viticultores en la zona. Traída desde Andalucía, se cultiva en parrales altos, influencia clara de la ocupación portuguesa en esta zona de la isla. Estas estructuras de cultivo verticales se encaraman a las paredes de las hoyas que confeccionan la orografía, pequeños barrancos originados por las últimas erupciones del Teide hacia el norte de la isla.



---

<b>DO</b>	Sin DO.
<b>VARIEDAD</b>	Listán Blanco de Canarias
<b>ALTITUD</b>	Entre 400 y 800 metros sobre el nivel del mar.
<b>SUELO</b>	Volcánicos relativamente jóvenes, donde los componentes en arenas y piedras son fundamentales para el desarrollo en profundidad de las raíces.
<b>CLIMA</b>	Muy condicionado por la influencia de los vientos Alisios provenientes del Atlántico Norte, lo que genera vinos frescos y con tensión con una acidez natural equilibrada. Precipitación anual media de 500 mm.
<b>VIÑEDO</b>	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.
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 18 kg.
<b>VINIFICACIÓN</b>	Las uvas se enfrían entre -5 y 0 grados centígrados evitando oxidaciones y el uso de sulfuroso en el proceso. Fermentación en acero inoxidable con levaduras indígenas hasta ser embotellado a final de fermentación y concluir la misma en botella, generando el gas necesario para ser un vino espumoso de método ancestral. Posteriormente se cría sobre sus lías en botella y se degüella pasados diez meses.

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

**Alcohol:** 12,0% alc./vol.

**Acidez Total:** 5,4gr TH2/l

**pH:** 3,3

**Azúcar residual:** <2 gr/l