

## FICHA TÉCNICA

<b>AÑADA/VARIEDADES</b>	2015 / 100% Listán Blanco
<b>VINEDO</b>	Las Suertes.
<b>EDAD</b>	Más de 100 años.
<b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Cordón múltiple trenzado.
<b>VENDIMIA</b>	Realizada manualmente en cajas de 16 kg durante la primera y última semana de Septiembre.
<b>PRENSADO</b>	En prensa neumática con los racimos enteros.
<b>FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA</b>	Espontánea por levaduras autóctonas en barricas neutras de 500 litros de Roble Francés.
<b>CRIANZA</b>	10 meses en barricas neutras de 500 litros de Roble Francés.
<b>ALCOHOL</b>	13,5% Vol.
<b>pH</b>	3,05.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	6,90 g/l (en ácido tartárico).
<b>FORMATO</b>	Botella Borgoña de 75 cl.

## TECHNICAL DATA

<b>VINTAGE/VARIETIES</b>	2015 / 100% Listán Blanco.
<b>VINEYARD</b>	Las Suertes.
<b>AGE OF VINEYARDS</b>	Over 100 years old.
<b>TRAINING METHOD</b>	Cordón múltiple trenzado.
<b>GRAPE HARVEST</b>	By hand in 16 kg. crates during the first and last week of September.
<b>PRESSING</b>	In Pneumatic press with the whole cluster
<b>ALCOHOLIC FERMENTATION</b>	Spontaneous by local yeast in 500 litres in neutral french oak casks.
<b>AGING</b>	10 months in neutral french oak casks 500 lts. volume.
<b>ALCOHOL</b>	13,5% Vol.
<b>pH</b>	3,05
<b>TOTAL ACIDITY</b>	6,90 g/l (in tartaric acid)
<b>PACKAGING</b>	Burgundy bottle 75 cl.



Con el nombre de vidonia eran conocidos en el siglo XVII los vinos de Tenerife elaborados en el norte de la isla y producidos con variedades blancas. Coincidiendo con el periodo de máximo esplendor del comercio vinícola en Canarias, los vinos de vidonia eran habitualmente exportados a Las Antillas y Reino Unido.

## VIDONIA

LISTÁN BLANCO / VIÑAS VIEJAS  
Suertes del Marqués

13,5% vol.

TENERIFE  
VALLE DE LA OROTAVA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

75cl