



Suertes del Marqués BLANCO BARRICA

De la famosa zona de Los Realejos conocida como La Piñera se obtiene la uva de Listán Blanco con la que se elabora nuestro Suertes del Marqués Blanco Barrica. Un vidueño procedente de la zona de La Florida, y compuesto por variedades autóctonas como Gual, Marmajuelo, Baboso Blanco, Malvasía, Albillo Criollo y Vijariego Blanco, completan su composición varietal.

La Piñera se encuentra a una altitud de unos 600 metros sobre el nivel del mar con orientación Norte. Se trata de viñas centenarias cultivadas en el sistema tradicional de cordón. El vidueño de La Florida se encuentra a 550 metros sobre el nivel del mar y con orientación Norte.

Suertes del Marqués Blanco Barrica se compone de Listán Blanco y un vidueño de otras variedades autóctonas (Gual, Marmajuelo, Baboso Blanco, Malvasía, Albillo Criollo y Vijariego Blanco). Dicho ensamblaje varía dependiendo de la añada. Tras un cuidadoso despalillado, la uva sin estrujar se lleva a la prensa neumática donde tan solo el mosto flor es el que se trasega a barricas de roble francés de 500 litros de capacidad. Una vez en las barricas comienza una fermentación alcohólica de manera espontánea por espacio de aproximadamente veinticinco días, estando constantemente el vino en contacto con sus lías. La elaboración continúa con un afinamiento del vino en barricas con un proceso de batonage mensual, logrando de este modo una armonía entre la mineralidad propia del terroir y la elegancia aportada por la crianza en barricas. Como resultado obtenemos un vino blanco de gran complejidad y capacidad de guarda.

Suertes del Marqués DRY WHITE

From the famous area known as La Piñera we obtain the Listán Blanco grapes to produce our Suertes del Marqués Dry White. A "vidueño" (blend of different native varieties) from La Florida area with Gual, Marmajuelo, Baboso Blanco, Malvasía, Albillo Criollo and Vijariego Blanco grapes complete its variety composition.

La Piñera is located at an altitude of 600 metres above sea level (1.970 ft.) facing North. They are centenary ungrafted vines grown under the traditional "cordon multiple" system. The "vidueño" from La Florida is grown at an altitude of 550 metres above sea level (1804 ft.) facing North.

Suertes del Marqués Dry White is composed by Listán Blanco and a "vidueño" composed of other native varieties (Gual, Marmajuelo, Baboso Blanco, Malvasía, Albillo Criollo and Vijariego Blanco). Such assembling varies depending on the vintage. After a thorough destemming of non squeezed grapes, they are taken to a pneumatic press where only the must flor is raked to french oak barrels of 500 litres capacity. Once in the barrels an alcoholic fermentation spontaneously starts for about twenty-five days, retaining the wine in contact with its lees. The wine rests in barrels with a monthly batonage, achieving a harmony between the own minerality of the terroir and the elegance brought by the blending. As a result we obtain a white wine of great complexity and with a great capacity to be laid down.

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD VITÍCOLA

Suertes del Marqués

POR

SOAGRANORTE S.L.

R.E. 1065 TF/C

EL RATIÑO - LAS SUERTES - TENERIFE

Tel: 0034 922 501 300 | Fax: 0034 922 503 462

ventas@suertesdelmarques.com | www.suertesdelmarques.com

FICHA TÉCNICA Y DE CATA

AÑADA/VARIETADES	2010 / 75% Listán Blanco, 25% Vidueño (Gual, Marmajuelo, Baboso Blanco, Malvasía, Albillo Criollo y Vijariego Blanco).
VIÑEDO	La Piñera (Listán Blanco); La Florida (Vidueño).
EDAD	Listán Blanco, 90 años; Vidueño, 10 años.
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Cordón múltiple trenzado (viñas viejas); doble cordón Royat (viñas jóvenes)..
VENDIMIA	Realizada manualmente en cajas de 16 kilos durante la primera semana de Octubre.
PRENSADO	En prensa neumática con los racimos enteros sin despalillar.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	Tan solo el mosto flor realizó la fermentación alcohólica en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad.
CRIANZA	Con sus propias lías durante ocho meses en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad procedentes de pequeñas tonelerías borgoñonas. 75% nuevas, 25% de un año: 75% Allier, 25% Nevers.
ALCOHOL	13,0% Vol.
pH	3,01
ACIDEZ TOTAL	6,80 g/l (en ácido tartárico)
FORMATOS	Botellas Kendo de 75 cl.
TEMPERATURA DE SERVICIO	7 - 9º C.
NOTA DE CATA	Amarillo pajizo con ribetes verdosos. Presenta una nariz de gran complejidad, destacando la elegancia y seducción fruto de la gran armonía entre la mineralidad de la listán y las notas cítricas y especiadas que aportan el resto de variedades que conforman el vidueño, con toques de maderas finas producto de una sutil crianza. De gran armonía untuosidad y fresca en boca a lo largo de todo su recorrido. Expresivo, con grandes dosis frutales, y sensaciones de mineralidad que dan paso a un final largo y apetitoso.

TECHNICAL DATA AND TASTING NOTE

VINTAGE/VARIETIES	2010/ 75% Listán Blanco, 25% from a "vidueño" (blend of different native varieties) of Gual, Marmajuelo, Baboso Blanco, Malvasía, Albillo Criollo and Vijariego Blanco.
VINEYARDS	La Piñera (Listán Blanco); La Florida (Vidueño).
AGE OF VINEYARDS	Listán Blanco, 90 years old; Vidueño, 10 years old.
TRAINING METHOD	Cordón múltiple trenzado (old vines); double Royat cordon (young vines).
GRAPE HARVEST	By hand in 16 Kg. crates during the first week of October.
PRESSING	In pneumatic press with whole unstemmed grape bunches.
ALCOHOLIC FERMENTATION	Just must flor ferments in french oak casks (500 lts. volume)
AGEING	In its own lees for 8 months in 75% new and 25% one year old french oak casks from small burgundy barrel makers. 75% Allier forest; 25% Nevers forest.
ALCOHOL	13,0% Vol.
pH	3,01
TOTAL ACIDITY	6.80 g/l (in tartaric acid)
FORMAT	Kendo bottle 75 cl.
SERVICE TEMPERATURE	7 - 9º C
TASTING NOTE	Strawly yellow with green trimmings. It shows a very complex nose, enhancing the elegance and seduction coming from the great harmony between the minerality from the listán and the citric and spicy notes given by the rest of the "vidueño" varieties, with hints of fine oak from a subtle aging. Harmonious, unctuous and fresh in mouth, expressive with high fruit doses and minerality sensations, following with a long and appetizing after taste.

