



La Bodega más antigua de Canarias, (desde 1775) y una de las diez más antiguas de España

**EL VIÑEDO DE LO IMPOSIBLE. DONDE NACE EL VINO DEL VOLCÁN**

OBSTÁCULOS		CONSECUENCIAS Y REMEDIOS
Latitud de 28° N	→	Incompleta parada vegetativa que se induce con la poda
Pluviometría: 150 mm/año	→	Capa de picón (tierra volcánica) que impide la evaporación
Ausencia de Filoxera	→	Plantación a pie franco. Variedades prefiloxéricas
Vientos Alisios constantes	→	Muros de abrigo de piedra volcánica
Imposibilidad de mecanizar	→	Todas las labores son manuales



A pesar de todos estos inconvenientes, Bodegas EL GRIFO consigue elaborar las mejores malvasías. *Click aquí para ver más:* [www.cavamania.com/b-bodegas-el-grifo.php](http://www.cavamania.com/b-bodegas-el-grifo.php)

Y en esta ocasión presentamos una Malvasía Dulce muy especial:



# CANARI

Vino Dulce de Solera

**D.O. Lanzarote**

**Variedad:**

100 % Malvasía

**Principio:**

Aprovechamiento de nuestros vinos antiguos (poseemos 50.000 litros de distintas partidas entre 1880 y 1997) realizando un coupage para obtener vinos que se elaboraban en Lanzarote en el siglo XIX, herederos en nuestra interpretación, de los "Canary" canarios del siglo XVII.

**Elaboración:**

Por tratarse de un coupage o mezcla de vinos tradicionales de las añadas de 1956, 1970 y 1997 (por normativa en la etiqueta figura la añada más reciente), es un dulce de solera obtenido de Malvasía vendimiada muy madura y pasificada parcialmente fuera de la planta. La fermentación se realizó en bodega, y se detuvo por adición de alcohol vínico, para obtener una graduación alcohólica de unos 15°, y unos restos de azúcares naturales de entre 40 y 50 g/litro. Se ha mantenido permanentemente en bodega en busca de una larga oxidación. Es un dulce de solera.

**Ficha de cata:**

**Color:** Ambarino, y bellos anaranjados, limpio y brillante.

**Aroma:** Embriagante y potente; se adivinan entre las uvas notas de frutos secos, regaliz, piel de naranja y azahar. Complejo y muy persistente.

**Boca:** Resulta envolvente, fresco, grácil y de paso amable, con una calidez redondeada por su suave dulzor. Su acidez lo hace equilibrado y voluminoso.