

Calius Blanco Afrutado

En nuestras fincas de Candelaria, a una altitud de 150 m sobre el nivel del mar, reposan nuestras viñas, en diferentes fincas roturadas con tierra del norte de la isla de Tenerife, dándole un carácter inigualable. Este vino corresponde a una vendimia seleccionada a mano y cuidadosamente transportada a la bodega en cajas inferiores a 14 kg, para luego ser elaborado con todos los medios necesarios para garantizar la calidad e higiene del mosto.

Finca de La Reconda muy cerca del mar (150 m), roturada con tierra del norte de la isla de Tenerife que da un carácter especial a nuestros vinos en la Villa de Candelaria.

Varietades: Moscatel, Malvasía, Verdello, Gual.

Añada: 2017

Volumen alcohólico: 13,5 %

Nota de cata:

Color amarillo pálido con matices oro. Brillante y lágrimas abundantes y finas.

Aromas varietales propios de la moscatel, con un fondo herbal.

En boca es fresco, rico y muy frutal. En retronasal se confirman todos los aromas de las moscatel.

Al tacto en boca es sedoso y ligero.

Maridaje: aperitivos fríos y ensaladas.

Recomendación de consumo:

Temperatura de servicio 15°C

Premios

Medalla de Oro en la Berliner Weine Trophy 2015, www.d-wm.de/3/

Calius Listán Blanco Seco

Variedades: 100% Listan Blanco.

Añada: 2017

Volumen alcohol: 13 %

Nota de cata:

Color amarillo muy palido con ribete oro blanco, brillante y limpio. Lágrimas, abundantes, gruesas y algo lentas.

Aromas de frutas tropicales, con toques amielados.

En el gusto es acerbo, fresco, redondo y equilibrado con un retrogusto cítrico.

Vino que en el tacto llena la boca, con untuosidad.

Maridaje: con arroz y mariscos combina a la perfección.

Premios

2º Premio Concurso Vinos Valle de Guimar 2013. Medalla de Bronce 2014, San Francisco International Wine Competition.
www.sfwinecomp.com



Calius Tinto Joven

En nuestras fincas de Candelaria, a una altitud de 150 m sobre el nivel del mar, reposan nuestras viñas, en diferentes fincas roturadas con tierra del norte de la isla de Tenerife, dándole un carácter inigualable. Este vino corresponde a una vendimia seleccionada a mano y cuidadosamente transportada a la bodega en cajas inferiores a 14 kg, para luego ser elaborado con todos los medios necesarios para garantizar la calidad e higiene del mosto.

Variedades: Vijariego negro, Castellana, Tintilla y Tempranillo.

Añada: 2017

Volumen alcohólico: 13,5 %

Nota de cata:

Color cereza con matiz granate y lágrimas abundantes, de capa media-alta.

Aromas a frutas maduras y algún toque especiado.

En boca es franco, equilibrado y vigoroso con retrogusto especiado.

Al tacto es untuoso y con taninos generosos.

Maridaje: se encarga de enriquecer nuestra comida canaria y los característicos mojos de nuestras islas.

Premios

Premio Medalla de Plata Concurso Mezquita 2013.

