

## CALDERA TINASORIA

**Bodega:** Casa Althay

**Zona:** D.O. Lanzarote

**Variedades:** Malvasía

**Alc:** 16% Vol.

### **Viñedos:**

Vino de Finca, dentro del paraje de La Geria por encima de los 400 m sobre el nivel del mar y dentro de una caldera volcánica que lleva el mismo nombre del vino. Finca recuperada por la familia Lasso en el interior de dicha caldera, principalmente realizado con Malvasía volcánica. En este vino se intenta mostrar el potencial de dicha variedad en unas condiciones muy desfavorables para el cultivo (abandono de las fincas colindante, baja precipitación y suelos muy pobres).

### **Elaboración:**

Maceración pre fermentativa de 24 horas de uva entera pisada con los pies (forma tradicional), posteriormente se prensa y realiza la fermentación alcohólica en Inox, una vez terminada se mantiene un porcentaje en Inox y el otro va a crianza en barrica en las cuales hacen la fermentación maloláctica.

### **¿Qué esperar de este vino?**

Color amarillo intenso, nariz característica de la variedad malvasía, muy intensa donde resalta los aromas de fruta madura e hinojo. Untuoso y con buen equilibrio.



### **Maridajes:**

Perfecto para combinar con pescado, mariscos, sushi, sashimi y quesos suaves.

**Tª de servicio recomendada:** 6-7°C

## Athay

Situada en el corazón de La Geria, nuestra bodega es testigo de la belleza natural y la riqueza cultural de Lanzarote. En esta isla, donde el volcán y el mar se encuentra, hemos hecho de la recuperación del paisaje su compromiso.



La viticultura tradicional en sistema de hoyo es el alma de nuestra producción. Este método ancestral, adaptado a las particularidades de nuestro entorno, consiste en cultivar la vid en pequeños hoyos cavados en la ceniza volcánica. AL hacerlo, no solo protegemos las raíces de las intensas rachas de viento, sino que también maximizamos el aprovechamiento del escaso agua de lluvia, creando un microclima que permite que nuestras vides prosperen en un terreno que, a primera vista, se muestra inhóspito.

