

---

# VIJARIEGO BLANCO

---

La Vijariego Blanco es una uva autóctona de las Islas Canarias con la que también dimos en la isla de El Hierro. Allí se la conoce como Verijadiego, y más recientemente hemos encontrado algunas cepas de esta variedad en Tenerife. Nosotros plantamos sarmientos traídos de El Hierro en diferentes parcelas del noroeste de Tenerife, situadas a distintas alturas. Se trata de una variedad que se adapta de manera espectacular al entorno, pudiendo cultivarse desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros de altitud.

La Vijariego Blanco es sin duda la variedad más ácida que puede encontrarse en el archipiélago. Para balancear esta acidez de nervio fermentamos el mosto en barrica, creando un equilibrio e integrándola en la madera. La identidad de los suelos volcánicos resalta en forma de una salinidad espectacular tanto en nariz como en boca, que se entremezcla con aromas a peras frescas, cítricos y especias.




---

DO	DOP Islas Canarias - Subzona: Tenerife
Variedad	Vijariego Blanco
Altitud	Desde el nivel del mar hasta los 1000 metros de altitud.
Suelo	Suelos volcánicos de diferentes edades y composición que dependen de la ubicación de la parcela.
Clima	El clima depende la ubicación de la parcela. Las más cercanas al mar gozan de una temperaturas más cálidas, menos precipitaciones y mayor influencia de la brisa marina. En las parcelas de mayor altitud, la temperatura es más bajas y hay más precipitaciones.
Viñedo	Viticultura sostenible, sin químicos de síntesis. Cultivo en espaldera sin injertar. La mayor parte de las cepas tienen unos 20 años de edad, ya que la hemos ido recuperando y replantando desde el año 2.000.
Vendimia	Vendimia a mano desde principios de agosto en las parcelas de menor altitud, terminando en noviembre con los viñedos a mayor altura. Las uvas se refrigeran a 0°C a la llegada a la bodega, evitando así el uso de sulfitos.
Vinificación	Fermentación en barricas de roble francés de diferente tueste, tamaño y edad durante 4 o 6 meses con bâtonnage a partir de un pie de cuba. Al ensamblarse las barricas, el vino reposa en depósitos de hormigón con forma de huevo. Adición mínima de sulfitos al embotellarse y durante el envejecimiento.
Parámetros enológicos	
Alcohol	13,5% alc./vol.
Acidez total	6,9gr tartárico/l
pH	3,1
Azúcar residual	<4 gr/l