



IDENTIDAD

Bodega	Bodega Candido Hernández Pio
Nombre	Calius Verdello
Año	2015
Uvas	Verdejo (100 %)
Ubicación	España > Canarias > Valle de Güimar
Categoría	Vino Blanco
Precio	10,90 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

REFERENCIAS

Web www.bodegaschp.es

COMENTARIO

Comentario El vino en la isla de Tenerife:
En esta isla de tamaño más bien pequeño existen cinco denominaciones de origen: Abona, Tacoronte-Acentejo, Valle de la Orotava, Valle de Güimar e Ycoden Daute Isora, y en el resto de estas Islas Canarias existen además otras denominaciones de origen más, esto da idea de la importancia del vino en estas islas Canarias. Los vinos suelen estar muy influenciados por la humedad de tener el mar tan cerca y los importantes vientos que sufren, así como de los terrenos volcánicos que en general forman estas islas. La salinidad que normalmente aportan estos vinos es también consecuencia de la proximidad al mar. Las bodegas de estas islas suelen ser pequeñas y bastante artesanales.

La verdello:

Esta uva es la adaptación de la godello a estas tierras. Aquí es bastante más salina y se suele trabajar de distinta forma a la uva gallega de la que parte. En la Península se suele fermentar en bodega y mantenerla con sus lías con batonage periódico, mientras que aquí la crianza suele ser en acero inoxidable y sin batonage.

CATAS (1)

Bodega Candido Hernández Pio Calius Verdello (2015)

Fecha **22 de febrero de 2017**
Catador Curso De Cata
Puntuación 87.0
Notas El vino resulta agradable para algunos y a otros no les gusta nada debido a la elevada salinidad. En opinión general de los compañeros, el vino es interesante pero tiene un problema importante en el elevado precio para lo que ofrece el vino, situación que se repite en la mayoría de los vinos Canarios.
Visual Color amarillo pajizo con ribete dorado e irisaciones verdosas, es un vino brillante, de muy bonito color
Olfato Intensidad aromática alta, al servir da plátano verde que poco a poco se va desvaneciendo e intensa manzana verde, que se mantiene durante el tiempo, da aromas a verdor y frescura.
Boca Es un vino de paso denso, oleoso y amplio en boca. Sobresale la manzana verde como ya lo hacía en fase olfativa, presenta una alta salinidad casi excesiva, también tiene acidez equilibrada y un final amargo.

BOTELLAS SACADAS (1)

22/2/17	Precio de	10,90 €	22/2/17	Consumido		
---------	-----------	---------	---------	-----------	--	--

