

Tierra Suelo con un manto de ceniza volcánica. Ésta (también llamada arena o picón) que cubre los campos consigue retener la escasa agua de lluvia que cae, absorbiéndola como una esponja y evitando que las escorrentías se la lleve al mar. Permite que drene y llegue a la tierra vegetal donde están las raíces de las plantas y forma una capa aislante con el sol, evitando así su evaporación. No tiene riqueza orgánica, por lo que hay que apartarla y hacer hoyos para plantar las vides en la tierra rica en nutrientes. Por otro lado, los vientos alisios que en primavera y verano soplan con insistencia quemán las hojas que sobresalen de los hoyos, por lo que hay que poner un murete de piedra semicircular que las proteja. El grosor de la capa de ceniza o picón determina la profundidad y el diámetro del hoyo y por lo tanto la densidad de plantación. Hay zonas donde los hoyos alcanzan hasta 4 metros de profundidad y 6 metros de diámetro y donde los marcos de plantación no superan las 200 plantas por hectárea. En todo caso en las zonas de mayor densidad no hay más de 800 plantas por hectárea, lo que unido a la escasa pluviometría hace que las producciones oscilen entre los 500 y los 1.500 kg de uva por hectárea. Baja producción, poca lluvia, mucho sol y plantas centenarias hacen de la uva de Lanzarote una auténtica joya enológica.

COMENTARIO

Comentario El cultivo de vid en Lanzarote se caracteriza por no haber sufrido la plaga de filoxera. Esta fue una plaga producida por un nematodo que, proveniente del continente americano, acabó con los cultivos en el continente europeo en la segunda mitad del siglo XIX, obligando a plantar raíces de variedades americanas resistentes al parásito e injertarlas con variedades de vides europeas de mayor calidad enológica. En este proceso se perdieron muchas variedades de vinificación y se redujo tanto el cultivo de otras que casi están desaparecidas. Las vides en Lanzarote están cultivadas con pié franco, es decir tienen la raíz propia de la variedad de uva europea, manteniendo así la riqueza varietal y enológica anterior a la filoxera.

CATAS (1)

Fecha	9 de marzo de 2016
Catador	Curso De Cata
Puntuación	90.0
Platos	Todo tipo de pescados, mariscos y quesos
Notas	
	Aromas muy delicados de flores blancas y anisados. Gran estructura, untuoso, rico en matices y con final radiante.
Visual	Amarillo pajizo con tonalidades verdes
Olfato	Buena intensidad, con predominio de notas de flores blancas, vegetales y anisados. Al agitar aparecen aromas minerales.

Bodegas Bermejo - Diego Seco (2014)

Boca Buena estructura y rico en matices. En el paso se muestra amplio, graso y ligeramente salino..
Final radiante con buena persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

9/3/16	Precio de		9/3/16	Consumido		
--------	-----------	--	--------	-----------	--	--

