



Producto Vitivinícola de Lanzarote

Lanzarote · Islas Canarias · España

Primera edición Single Cask. *Procedente de una única barrica de roble de 225 litros.*

Producción **limitada** y **numerada** (300 botellas).

50 cl. | Tapón y corcho natural.
Embotellado manual.

SERVICIO

Temperatura recomendada: 16–18 °C

Servir solo, en copa amplia, para potenciar su expresión aromática.

MARIDAJE

Ideal como digestivo.

Acompaña perfectamente chocolate negro >70%, frutos secos tostados o quesos curados.

FICHA DE CATA



FASE VISUAL

Color ámbar profundo con reflejos cobrizos y destellos dorados que evocan el sol volcánico de Lanzarote. Limpio y brillante, con lágrima densa y elegante.

FASE OLFATIVA

Aroma intenso y complejo.

Notas iniciales de madera noble y roble tostado, seguidas de recuerdos de vainilla, caramelo ligero y frutos secos. Fondo especiado sutil con matices balsámicos y ligeros toques ahumados.

FASE GUSTATIVA

Entrada amplia, cálida y estructurada.

Paso por boca envolvente, con equilibrio entre potencia y elegancia. Aparecen notas de cacao fino, madera integrada, especias dulces y un delicado recuerdo a fruta madura.

Final largo, persistente y armonioso, con elegante retorno tostado.