

# Ficha **CALIMA** Edición Limitada. **ORANGE.**

**Nombre del vino:** **CALIMA.**

**Nº de unidades:** edición limitada de 214 botellas.

**Denominación de Origen:** D.O. Valle de La Orotava.

**Añada:** 2024

**Tipo de cultivo:** cultivo a pie franco aplicando técnicas de viticultura natural y biodinámica. Certificación ecológica.

**Tipo de suelo:** arcilloso. Exento de filoxera.

**Modo de conducción:** cordón trenzado.

**Altitud:** 400 msnm.

**Variedades:** 100% listán blanco. Cepas de entre 40 y 150 años de antigüedad.

**Fecha de vendimia:** 28/08/2024.

Vendimia manual seleccionada.

## **ELABORACIÓN:**

Pisado de la uva junto con el engaso.

Despalillado manual.

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.

7 días de maceración en depósito de acero inoxidable.

Prensado con madera y sogas.

16 días de fermentación.

Sin sulfitos añadidos.

Sin otros aditivos o coadyuvantes enológicos.

Criado durante 7 meses en depósito de acero inoxidable y clarificado por decantación natural.

Embotellado manualmente el 20/03/2025.

Etiquetado manualmente.

## **NOTAS DE CATA:**

Vino de color dorado, que presenta una nariz muy compleja e intensa con notas frutales, herbáceas y minerales, además de notas a madera, especias y frutos secos. A nivel gustativo presenta una acidez equilibrada, unos taninos muy astringentes y una persistencia moderada en boca.

## **INFORMACIÓN ANALÍTICA:**

**pH:** 3,45

**Acidez total:** 4,75 g/L

**Sulfuroso total:** <10 mg/L

**Azúcar residual:** <0,3 g/L

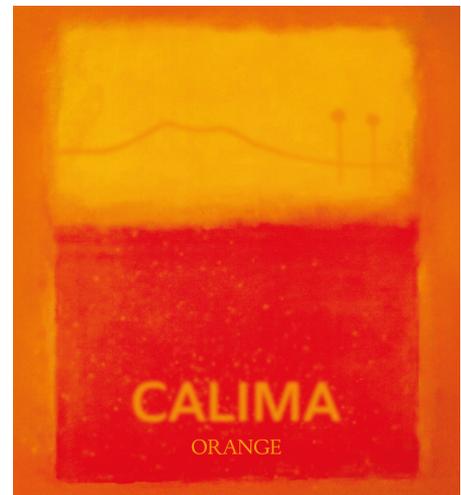
**Graduación:** 12% VOL.

**Ingredientes:** 100% uva.

## **INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml:**

Valor energético: 276 Kj. / 67 kcal.

Grasas: 0g, de las cuales: saturadas: 0g.



Hidratos de carbono: 0,51g, de los cuales azúcares: 0,03g.  
Proteínas: 0g.  
Sal: 0g.

**CALIMA** *ha sido elaborado...*

*... Sin sulfitos añadidos.*

*Sin otros aditivos o coadyuvantes enológicos añadidos.*

Según la legislación de la Unión Europea, en la elaboración de un vino se pueden añadir hasta 70 aditivos y coadyuvantes enológicos autorizados. Alrededor de 50 de estas sustancias permitidas se consideran aditivos (permanecen en el vino); entre ellos podemos encontrar:

Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228). Puede provocar reacciones alérgicas, dolores de cabeza, problemas respiratorios y alteraciones digestivas, especialmente en personas asmáticas o sensibles a los sulfitos.

Ácido sórbico (E200) y sorbato de potasio (E202). Puede generar compuestos tóxicos en combinación con sulfitos, produciendo etanal, que puede intensificar efectos adversos como migrañas.

Ácido cítrico (E330). Puede favorecer la formación de oxalatos, aumentando el riesgo de cálculos renales.

Goma arábiga (E414). En altas dosis, puede causar problemas digestivos o reacciones alérgicas leves.

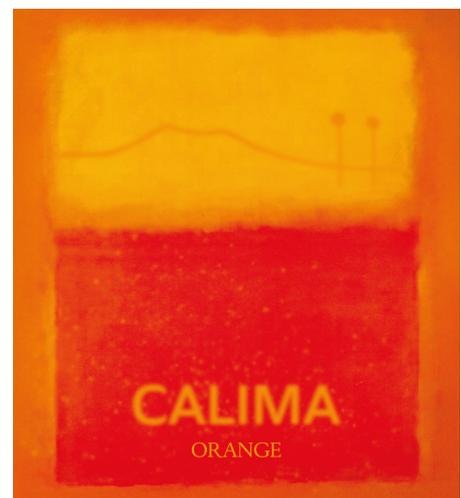
Carbonato de calcio (E170) y bicarbonato de potasio (E501). Un consumo excesivo puede afectar el equilibrio ácido-base del organismo y provocar molestias digestivas.

**CALIMA.**

**HISTORIA DE UN EQUILIBRIO NATURAL.**

Más de 2.000 millones de toneladas de arena y polvo mineral son arrastradas anualmente por el viento desde los desiertos, fundamentalmente desde el Sáhara, hacia el Océano Atlántico, pasando por Canarias y Cabo Verde, afectando también, en muchas ocasiones, a la Península Ibérica, Italia o Grecia. Este polvo en suspensión actúa a modo de fertilizante natural, siendo una fuente de micronutrientes tanto para el sistema continental como para el marino, ya que favorece la producción de biomasa en zonas de los océanos donde escasean esos elementos.

Sin embargo, el rumbo más habitual que toma el polvo en suspensión no es hacia Europa, sino hacia Sudamérica. En su viaje, pasa por Canarias, donde el



fenómeno de la calima es muy conocido, y todo ese polvo termina aterrizando en la cuenca del río Amazonas. Las arenas del desierto son ricas en fósforo, un mineral que escasea en la selva amazónica. Se estima que el polvo en suspensión depositado sobre el Amazonas ronda las 30 toneladas por hectárea y año. Y con él se depositan hasta 23 gramos de fósforo por hectárea y año para fertilizar la cuenca, siendo esta cantidad de fósforo muy similar a la que la dicha cuenca pierde a través del río Amazonas. Este polvo se disuelve en las lluvias amazónicas siendo asimilado rápidamente por las raíces de las distintas especies vegetales. Sin el Sáhara, el Amazonas no existiría por la sencilla razón de que no tendría suficiente materia orgánica para sustentar tal cantidad de plantas.

El fósforo, un material escaso en nuestro planeta del que dependen todos y cada uno de los sistemas agrícolas modernos, y que no se ha podido sintetizar artificialmente, está presente en la estructura del ADN, la membrana celular, los huesos y los dientes y resulta imprescindible para que las plantas puedan llevar a cabo la fotosíntesis.

