

El Grifo

Spagna - Lanzarote - San Bartolomé Lanzarote



EL GRIFO

Proprietà / Fondatori Famiglia Otamendi / Famiglia Ribera Inizio Attività 1775 Vitivinicultura II Vigneto dell'impossibile, viticoltura eroica Ettari 60 Bottiglie prodotte 220.000

LÍAS MALVASIA VOLCANICA

100% Malvasia Volcanica

Zona di produzione: Lanzarote Terreno: sabbia vulcanica Vendemmia: manuale

in botti di rovere francese da 500 litri

Affinamento: 7 mesi in botti, il vino passa poi in bottiglia dove continuerà ad affinarsi per altri 8-12 mesi circa prima di essere

immesso sul mercato

Colore: giallo paglierino, con lievi riflessi dorati, pulito e

luminoso

Profumo: note predominanti fresche, agrumate (scorza d'arancia) e di frutta tropicale (frutto della passione, mango), ma anche floreali (fiori d'arancio, gelsomino, violetta), di

finocchio e aromi complessi come la selce **Sapore:** complesso e longevo, fresco

Grado Alcolico: 13% vol



Fondata nel 1775, Bodegas El Grifo è tra le cantine più antiche di Spagna e nel 2025 celebra il 250° anniversario. Dal 1880 è guidata dalla famiglia Otamendi, che preserva con passione questa straordinaria eredità enologica. A Lanzarote, terra di estremi, El Grifo coltiva viti centenarie in suoli vulcanici. Con soli 150 mm di pioggia annua, le viti sopravvivono grazie al picón, la sabbia vulcanica che trattiene l'umidità, e sono protette dai tradizionali zocos in pietra lavica, simbolo di La Geria. I vigneti, certificati biologici, coprono 60 ettari e si affiancano alla produzione dei viticoltori locali, con varietà uniche come la Malvasía Volcánica. Il logo, disegnato dall'artista César Manrique, celebra il mitologico Grifo, simbolo della cantina. Nel tempo, personalità come i fratelli Roca e Ferran Adrià hanno riconosciuto nei vini di El Grifo un riflesso autentico della natura e della passione di Lanzarote.