

Althay

BODEGA Y

CASA DE HUÉSPEDES

DOSSIER

MANIFIESTO

Creemos que la excepcional envergadura de las fuerzas de la naturaleza sobrecoge por su poder pero también por su belleza. Un mundo de oportunidades únicas aparece detrás de cada devastación.



En el límite de la piedra que brotó del volcán se mantienen firmes las raíces de nuestra casa, silenciosa espectadora del universo alrededor.



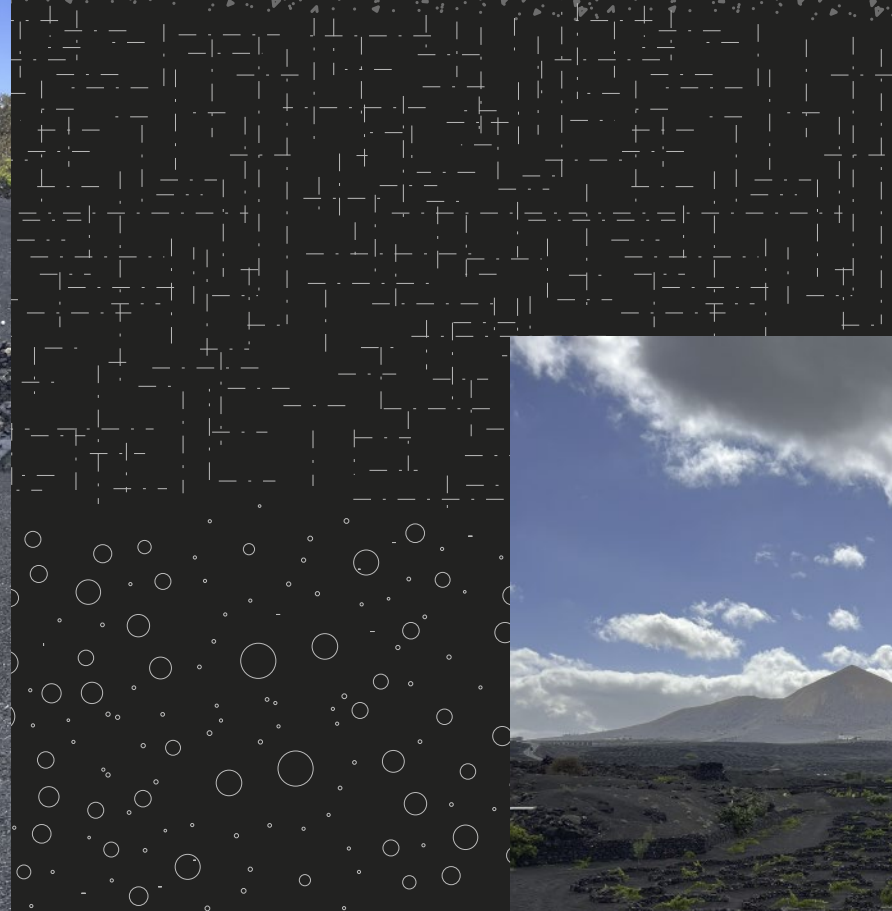
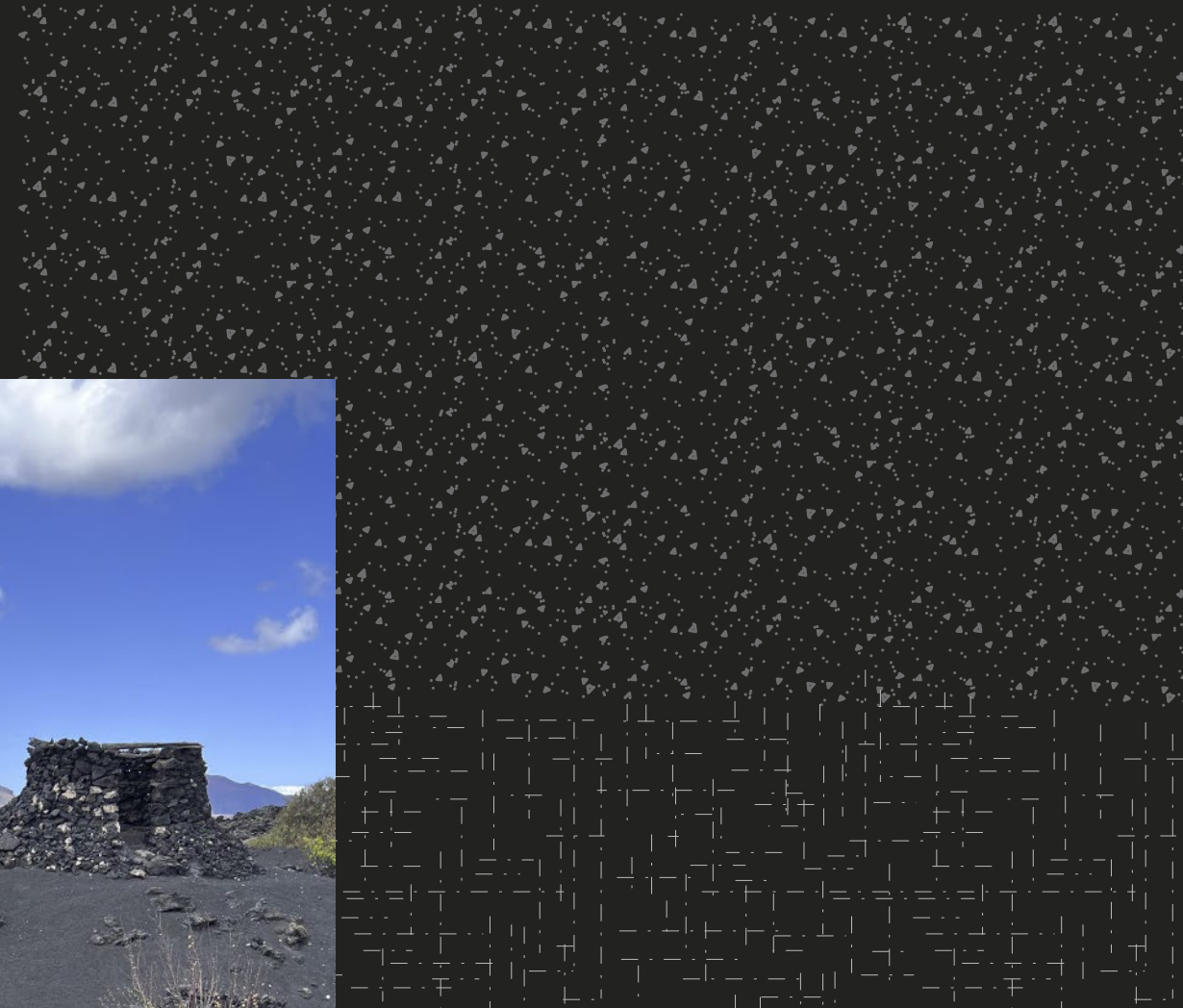
Esto es Althay.

Bajo la mirada poderosa del Timanfaya, se escucha el rumor del viento sobre la piedra quemada. El mismo que mece las hojas de vides que asoman tímidamente en el rofe excavado, frutos de la sabiduría de los mayores que dieron una nueva vida a esta tierra.



Valerosa es la determinación que tenemos de cuidar este precioso espacio, conservar su esencia, capturar sus momentos. Expresiva es la tierra bajo las cenizas. Mostramos su carácter mas auténtico, alzamos su voz.







Casa Althay

Vino del jardín de nuestra casa Althay ubicada en el paraje de La Geria. Parcela de 12 hectáreas de viñedo en sistema de plantación en hoyos de ceniza volcánica. Hoyos que algunos pueden llegar a tener hasta 4 metros de profundidad. Viña recuperada con más de 100 años de las variedades Listán Blanco y Malvasía Volcánica.

Este vino busca ser la carta de presentación del proyecto Althay usando la parcela propia e intentando representarla en su mejor manera.

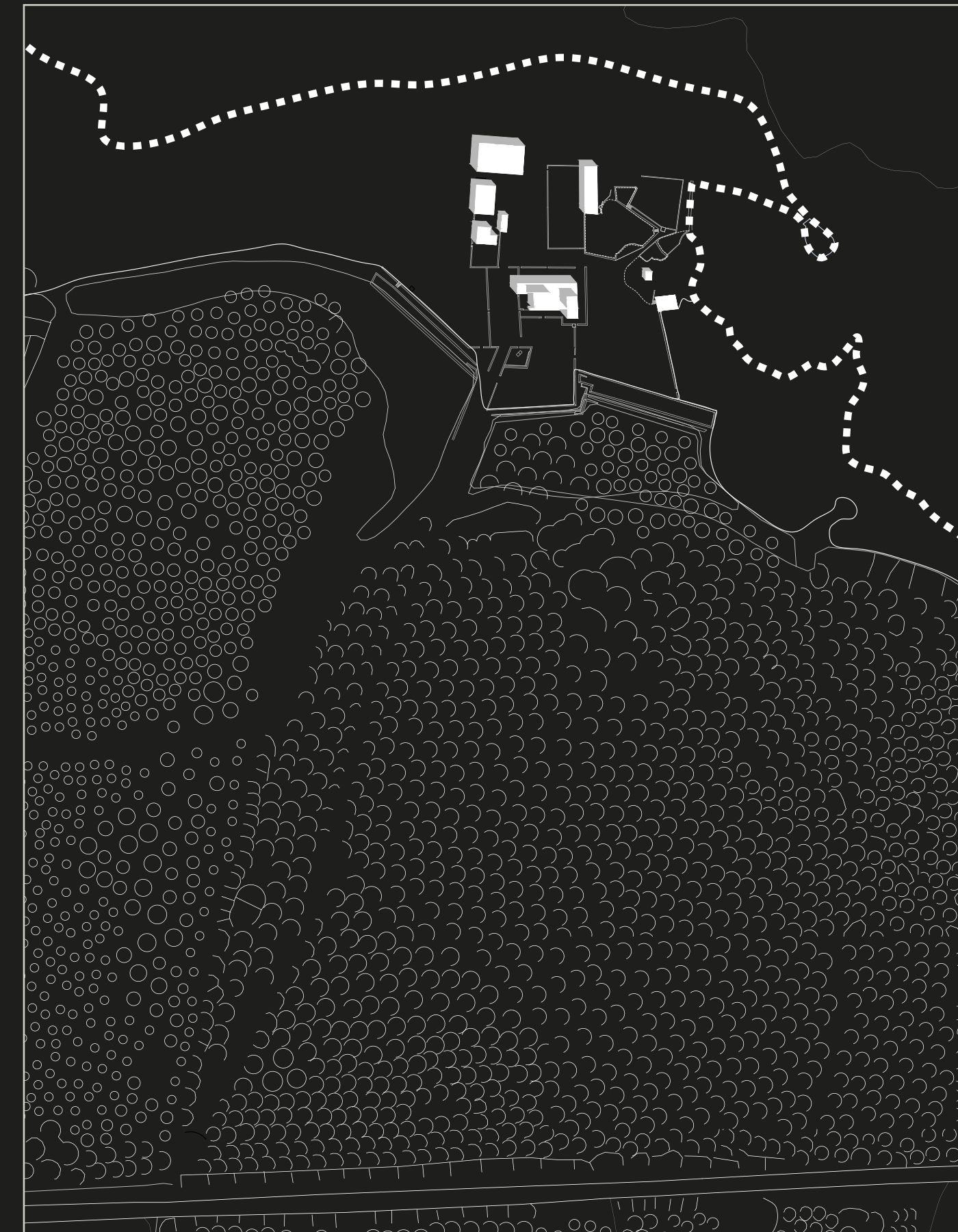
ELABORACIÓN

La uva de la propiedad seleccionada en viñedo. Una vez entra en bodega es prensada con racimo entero. Realiza la fermentación alcohólica a Tª controlada entre 17 y 19 °C. Posteriormente realiza la fermentación maloláctica y comienza su crianza durante 10 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante, nariz muy intensa con aromas minerales y toques balsámicos. Equilibrada acidez, sapidez y untuoso.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA/SIN CLARIFICAR



28.9599, -13.7341

2023

9.000
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

COLOR
Blanco

TIPO
Seco

CRIANZA
Hormigón y
Barricas de
500 Litros
de Roble
Francés

TIPO DE UVA
MALVASÍA
VOLCÁNICA
LISTÁN
BLANCO

13% VOL

EDAD DE
VIÑEDOS
+100 años

Sistema
tradicional

Plantación en
hoyo de más
de 1 metro de
profundidad
de arena
volcánica.



LÍMITE
ENTRE LA
GERIA Y
LA COLADA



Viticultores

Trabajado en parcelas de viticultores amigos de Casa Althay, este vino presenta las tres variedades blancas de la isla de Lanzarote: Malvasía Volcánica, Listán Blanco y Diego. La uva proviene de diferentes parajes de la isla: La Geria, Masdache y una finca que se ubica en Tisalaya.

Este vino pretende ser un vino que refleje la isla con sus diferentes parajes y el trabajo de los diferentes minifundios, forma de cultivo tradicional en la isla.

Destacar que los suelos de manera general son de degradación con una cobertura de ceniza volcánica.

ELABORACIÓN

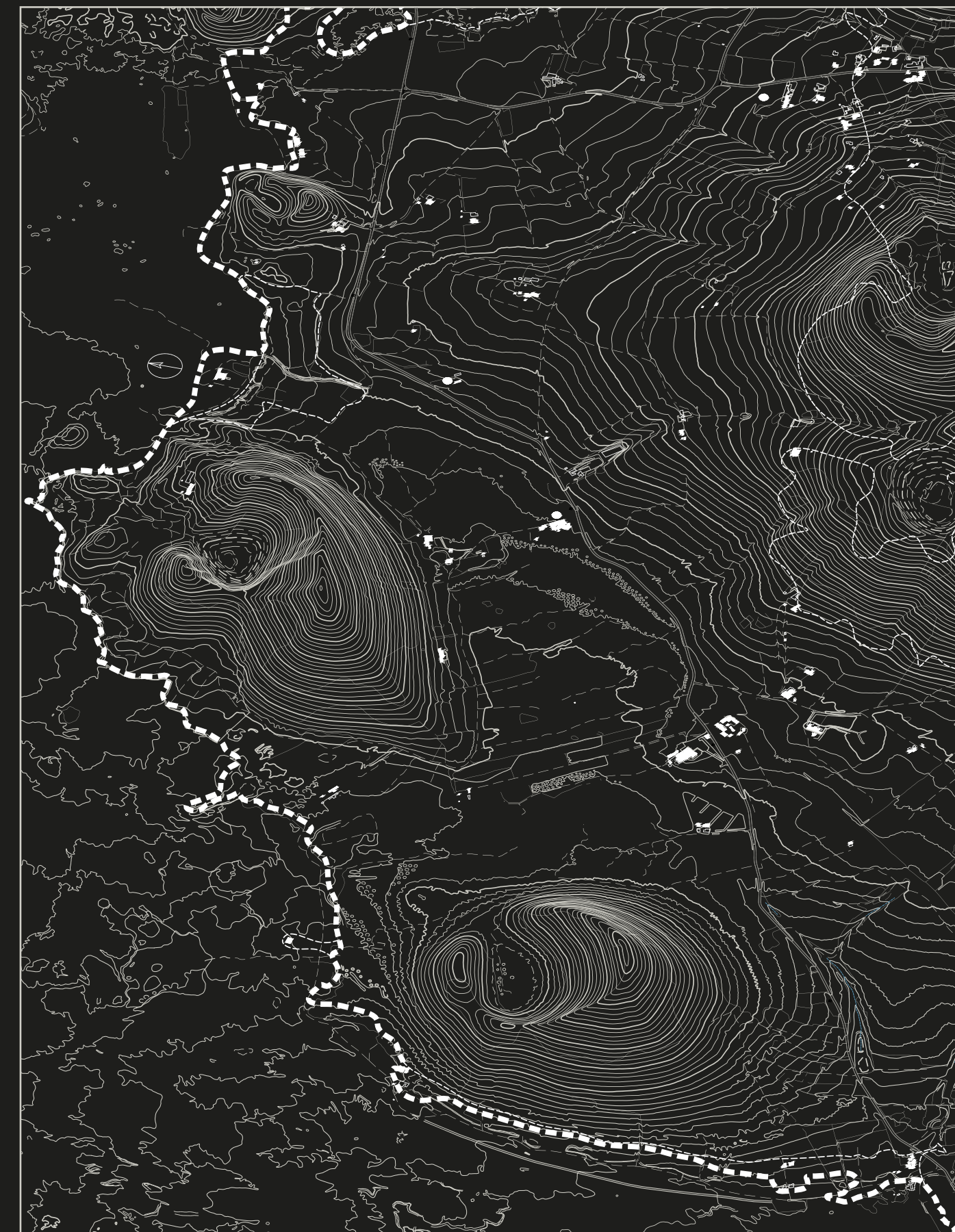
En este caso hemos realizado diferentes tipos de elaboración desde prensado directo a maceración con sus pieles según el estado de la uva (sanidad y madurez).

Alguna de las partidas después de la fermentación alcohólica controlada ha realizado la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante, nariz muy limpia con aromas a fruta blanca y florales. Podemos atribuirles las características de untuoso y mineral.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA/SIN CLARIFICAR



2023

13.500
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

COLOR
Blanco

TIPO
Seco

CRIANZA
Inox 10
meses sobre
sus líneas

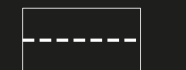
TIPO DE UVA
MALVASÍA
VOLCÁNICA
LISTÁN
BLANCO
DIEGO

13% VOL

EDAD DE
VIÑEDOS
20 a 100
años

Sistema
en zanja
Murete de
piedra y capa
de rofe de
40cm

Sistema
tradicional
Plantación en
hoyo de más
de 1 metro de
profundidad
de arena
volcánica.



LÍMITE
ENTRE LA
GERIA Y
LA COLADA



Caldera Tinasoria

Vino de Finca, dentro del paraje de La Geria por encima de los 400 m sobre el nivel del mar y dentro de una caldera volcánica que lleva el mismo nombre del vino.

Finca recuperada por la familia Lasso en el interior de dicha caldera, principalmente realizado con Malvasía volcánica.

En este vino se intenta mostrar el potencial de dicha variedad en unas condiciones muy desfavorables para el cultivo (abandono de las fincas colindante, baja precipitación y suelos muy pobres).

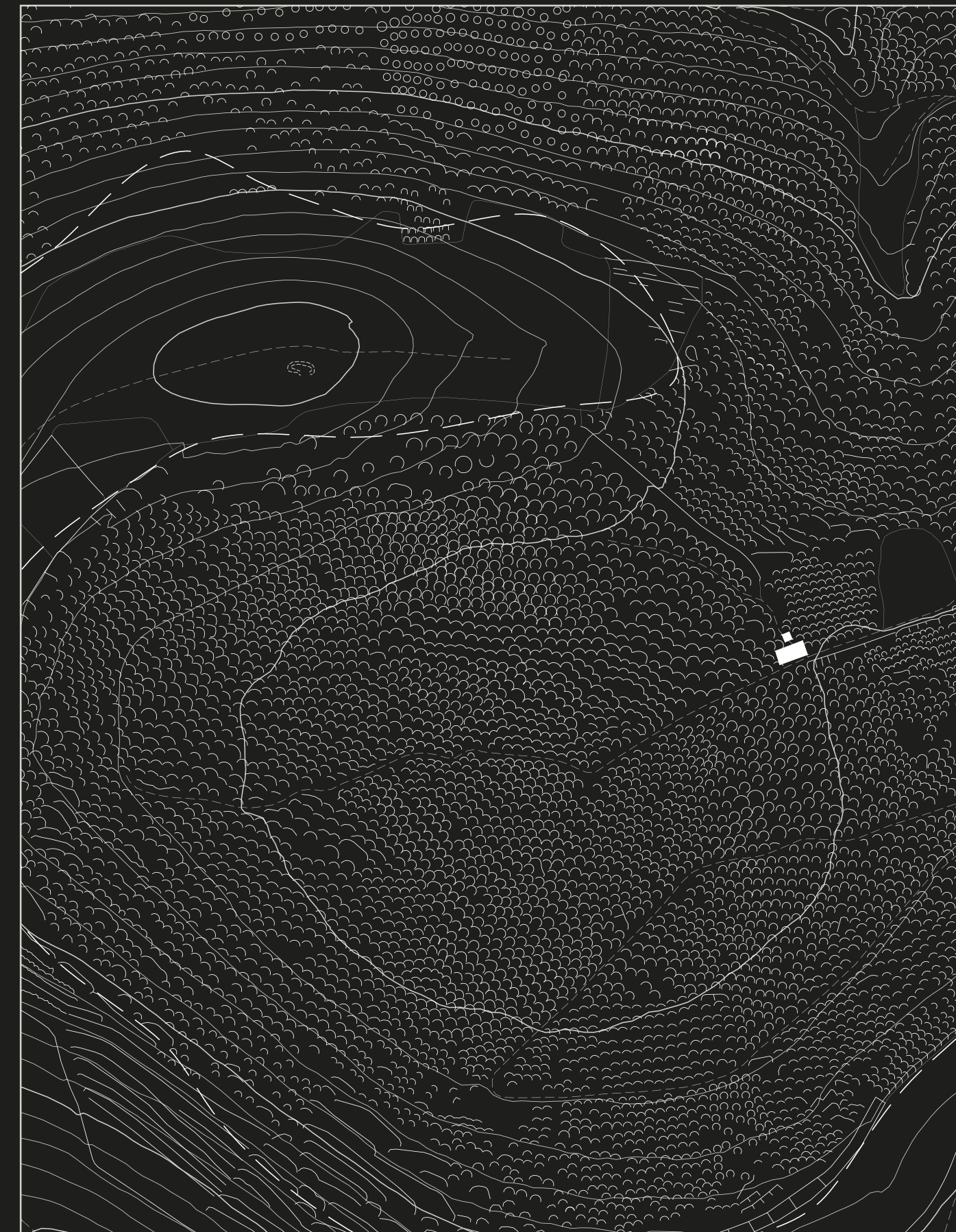
ELABORACIÓN

Maceración pre fermentativa de 24 horas de uva entera pisada con los pies (forma tradicional), posteriormente se prensa y realiza la fermentación alcohólica en Inox, una vez terminada se mantiene un porcentaje en Inox y el otro va a crianza en barrica en las cuales hacen la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

Color amarillo intenso, nariz característica de la variedad malvasía, muy intensa donde resalta los aromas de fruta madura e hinojo. Untuoso y con buen equilibrio.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA/SIN CLARIFICAR



28.9528, -13.7162

2023

1.500
litros
2000
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

TIPO
Seco

CRIANZA
Inox y
Barricas de
500 Litros
de roble
francés.

TIPO DE UVA
MALVASÍA
VOLCÁNICA

12,5% VOL

EDAD DE
VINEDOS
+100 años

Sistema
tradicional

Plantación en
hoyo de más
de 1 metro de
profundidad
de arena
volcánica.



Althay Rosado

Vino Rosado en el que intervienen dos parcelas ubicadas en el paraje de la Geria El tablero y Casa Althay, la viña de Listán negro proviene del tablero la edad de la viña es de 120 años, en sistema de cultivo es de hoyos de profundidad media de 1,5 metros, los suelos son de degradación y cobertura de Rofe.

Este vino equilibra el carácter del Listán Negro con la acidez y la salinidad de la Malvasía Volcánica.

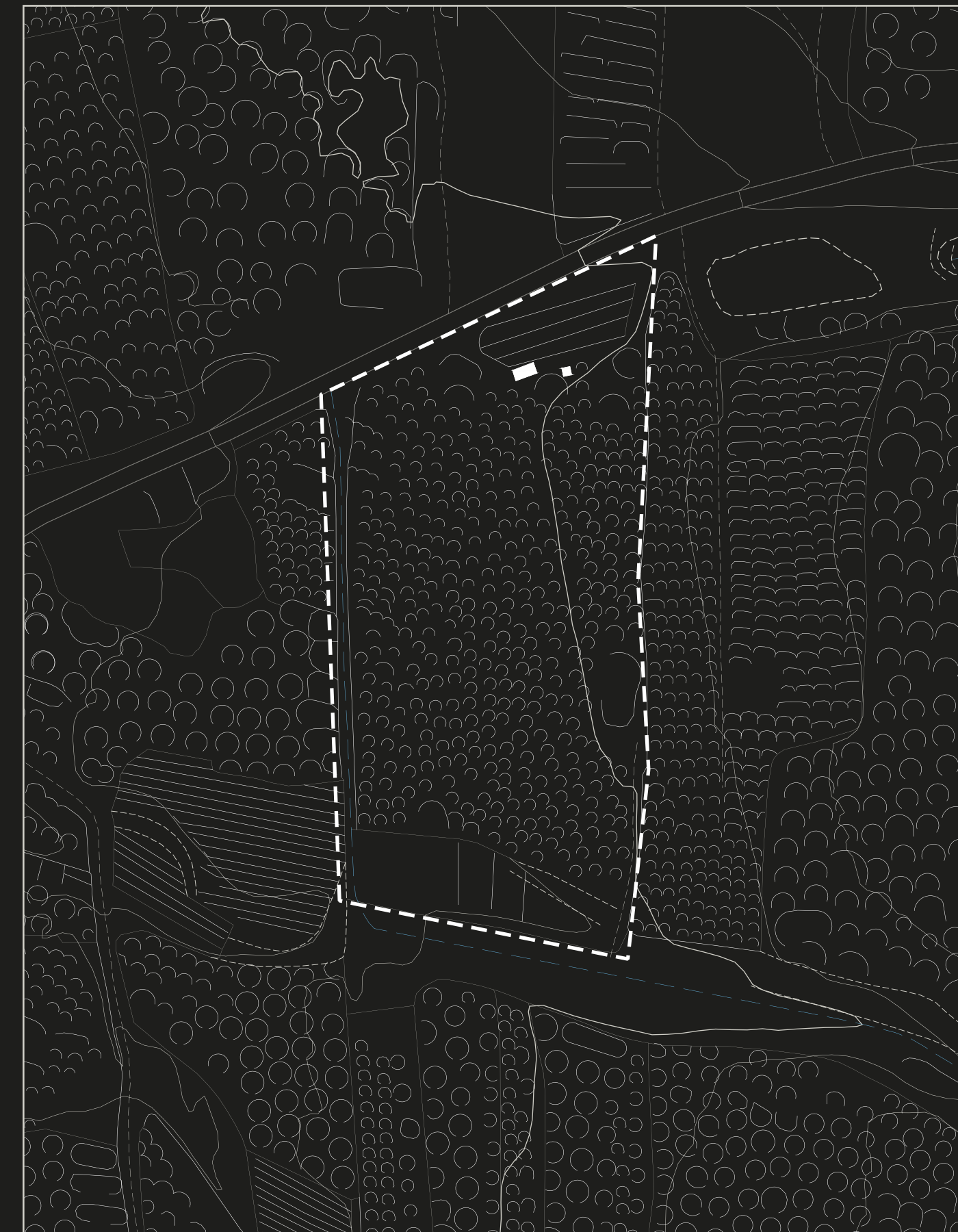
ELABORACIÓN

El 70 % de la uva proviene del tablero de la variedad Listán negro, se realiza un prensado directo de uva entera. El otro 30 % proviene de la finca althay de Malvasía volcánica que se macera con pieles durante ocho días antes de prensar e incorporarse a la partida anterior.

NOTA DE CATA

Es un vino rosado brillante y pálido con la nariz de frutas frescas, notas florales y toques salinos. En boca es fresco, punzante y muy mineral. Un rosado con un paladar salado y vibrante.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA



28.9626, -13.7259

2023

1.000
litros
1.200
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

COLOR
Rosado

TIPO
Seco

CRIANZA
Inox 6
meses sobre
sus lías.

TIPO DE UVA
MALVASÍA
VOLCÁNICA
LISTÁN
NEGRO

12% VOL

EDAD DE
VIÑEDOS
120 años

Sistema
tradicional
Plantación en
hoyo de más
de 1 metro de
profundidad
de arena
volcánica.



LÍMITE DE
LA PARCELA



Althay Listan Negro

Lo que destaca de este vino es que se trabaja con viñedos de toda la isla, de todos sus parajes, aunque la mayor parte proviene de La Geria.

Buscamos un vino ligero, fresco y que nos muestra en la tipicidad propia de la Listán negro con sus notas pirazínicas y mineralidad, tan representativo de la isla.

ELABORACIÓN

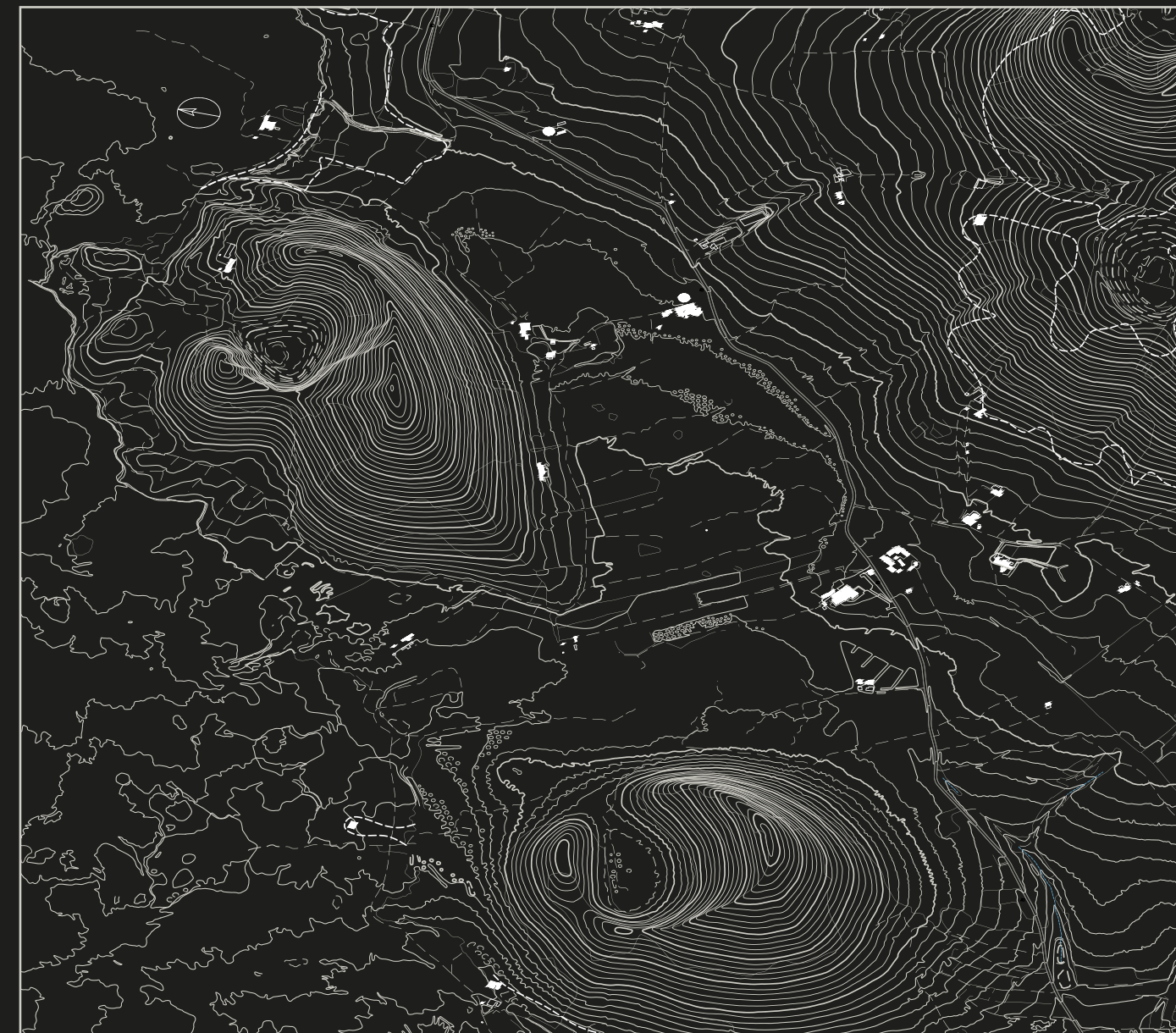
El vino fue desgranado a mano en su totalidad en depósitos de 500 a 750 litros con la idea de no crear una laceración excesiva.

Se realiza muy poca extracción y el tiempo de maceración nos lo fue marcando cada partida, aunque el rango estuvo entre los siete y 23 días.

NOTA DE CATA

Es un vino tinto jugoso con aromas de fruta roja y notas volcánicas. En boca es fresco, crujiente y ligero.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA / SIN CLARIFICAR
/ SIN FILTRAR



2023

5.700
litros
7600
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

COLOR
Ruby

TIPO
Seco

CRIANZA
Hormigón y
barricas de
500 Litros
de roble
francés

TIPO DE UVA
LISTÁN
NEGRO

13% VOL

EDAD DE
VIÑEDOS
2 a 100
años

Listán
negro
desgranado
a mano.



Althay Avelina

Vino de parcela ubicada en la Geria, con sistema de plantación en enarenado, parras de listán negro centenarias. Buscamos un vino ligero y fresco que muestre las características del terroir. Viñedo en el perímetro de los enarenados, subsiste gracias a la superficie que tiene para poder tener un sistema radicular potente, zona bastante seca en 200 metros sobre nivel del mar.

Viñedo con edad superior a los 200 años.

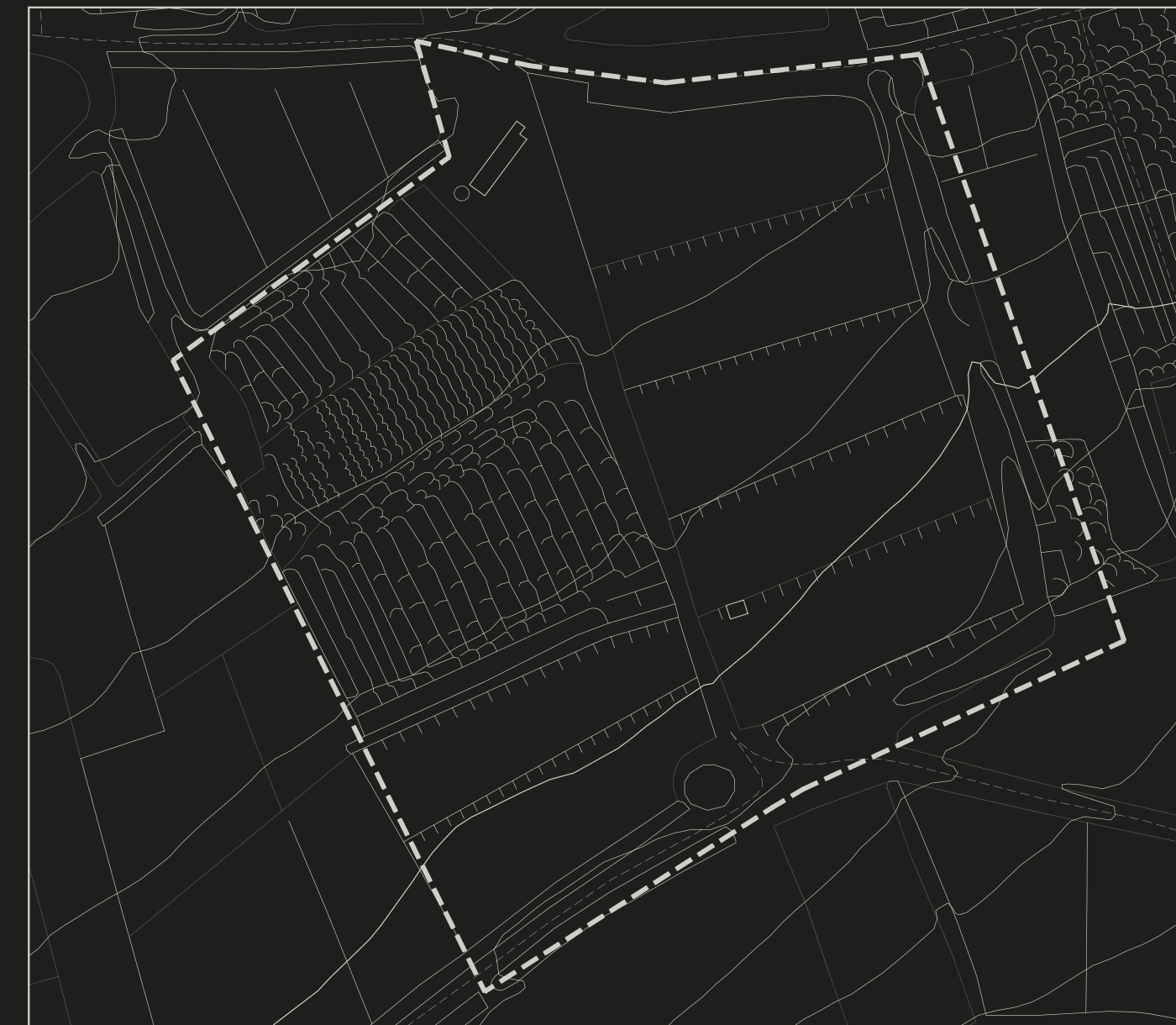
ELABORACIÓN

El vino fue desgranado a mano en su totalidad en depósitos de 500 a 750 litros con la idea de no crear una laceración excesiva. Se realiza muy poca extracción y el tiempo de maceración fue de 20 días.

NOTA DE CATA

Color rojo brillante, con aroma a frutas rojas y balsámicos, carácter salino con una acidez muy equilibrada.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA / SIN CLARIFICAR
/ SIN FILTRAR



2023

5.700
litros
7600
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

COLOR
Ruby

TIPO
Seco

CRIANZA
Hormigón y
barricas de
500 Litros
de roble
francés

TIPO DE UVA
LISTÁN
NEGRO

13% VOL

EDAD DE
VIÑEDOS
200
años

Listán
negro
desgranado
a mano.



LÍMITE DE
LA PARCELA



Althay Orange

Vino de parcela ubicada en la Geria, con sistema de plantación en zanjas, viñedo centenario.

ELABORACIÓN

Desgranado a mano y macerado con sus pieles durante cuatro meses en el interior de Ánforas de Terracota. Una vez prensado se devuelve a sus ánforas y lo criamos durante 7 meses.

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo con notas a yogurt tropical y maracuyá. Con muy buena acidez y muy frutal.

FERMENTACIÓN EXPONTÁNEA / SIN CLARIFICAR
/ SIN FILTRAR



28.9805, -13.6989

2023

600
botellas
(0,75l)

D.O.
LANZAROTE

COLOR
Blanco

TIPO
Seco

TIPO DE UVA
MOSCATEL

11% VOL

EDAD DE
VINEDOS
100 años

Sistema
en zanja
Murete de
piedra y capa
de rofe de
40cm.

LÍMITE DE
LA PARCELA

