



ELABORACIONES ANCESTRALES TINTO

DO: DOP ISLAS CANARIAS

Variedad: Tintilla y Baboso Negro.

Elaboración: macerado con raspones en depósitos de madera abiertos, con bazuqueos periódicos.

Parámetros Enológicos: 14% vol; A.T.=5,2 gr H T/l ; pH=3,8; Az. Red.<2 gr/l.

Servicios y sugerencias de maridaje: servicio a 14°C acompañando idealmente a platos consistentes como las carnes rojas.

NOTA DE CATA

Fase visual: capa media alta, rojo granate.

Fase olfativa: notas florales del Baboso Negro con una perfecta conjugación de frutas negras de la Tintilla y una madera en segundo plano muy bien integrada.

Fase gustativa: Intenso y persistente, equilibrado y con taninos presentes pero domados.