

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO ROSADO

DO: DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife

Variedad: 100 % Listán negro

Elaboración: Obtenido por sangrado tras 24 h de maceración prefermentativa a 0°C del Listán Negro.

Parámetros Enológicos: 12,5% vol; A.T.=5,2 gr H2T/l ; PH=3,4; Az. Red.<2 gr/l

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 9°C y maridaje con pastas, arroces, comidas agri dulces.

NOTA DE CATA

Fase visual: Rojo frambuesa con tonos violáceos, limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad media alta donde predomina la pimienta negra, la fresa y la frambuesa.

Fase gustativa: Fresco y agradable, muy equilibrado.