

**VIÑÁTIGO**  
"naturalmente únicos"



## VIÑÁTIGO TINTO

**DO:** DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife

---

**Variedad:** Listán negro

---

**Elaboración:** Maceración prefermentativa a 0ª con sangrado para rosado y posterior fermentación a 25°C. 3 meses de crianza en bodega de roble Allier francés.

---

**Parámetros Enológicos:** 13,5% vol; A.T.= 5 gr H2T/l ; PH=3,4 ; Az. Red.<1 gr/l

---

**Servicios y sugerencias de maridaje:** Servicio 12°C y maridaje con carnes blancas y rojas.

---

### NOTA DE CATA

**Fase visual:** Capa media alta a, rojo picota con tonos violáceos.

**Fase olfativa:** Intensidad media, pimienta negra, hoja de higuera seca y ciruela negra. Aparece en un segundo plano los recuerdos a la bodega muy bien integrados.

**Fase gustativa:** Estructura media, con taninos suaves muy pulidos.