

## TINTO

### VARIEDAD

100% Listán Negro. Plantada en pie franco sin injertar. Mayoritariamente cepas de más de 100 años.

Cultivada entre 300 y 700 metros sobre el nivel del mar, en el noroeste de Tenerife.

### SUELO

Suelos volcánicos jóvenes, con buen drenaje y ricos en minerales.

### CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Altura media-alta. Clima frío y húmedo, originando la formación de nubes y nieblas. Mayor oscilación. Temperatura media entre 12°C y 16°C. Precipitación anual entre 500 y 1000 mm.

### CULTIVO

Practicamos una viticultura sostenible, sin aplicar productos químicos de síntesis. Las enfermedades se previenen con productos naturales. En los viñedos no utilizamos herbicidas.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual a mediados de septiembre. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 18Kg.

El proceso de elaboración comienza con las uvas refrigeradas entre -5°C y 0°C, evitando así oxidaciones. No se añaden sulfitos.

Maceración prefermentativa a 0°C y posterior fermentación-maceración a 25°C durante 7 días aproximadamente. Crianza de 3 meses en barricas de 3, 4 y 5 años de 225l de roble francés.

Todos nuestros vinos fermentan con pie de cuba de sus propias levaduras. No utilizamos clarificantes de origen animal y la adición de sulfitos antes de crianza y embotellado es mínima.



**DO** DOP Islas Canarias - Tenerife  
**Varietalidad** 100% Listán Negro  
**Viñedo** Noroeste de Tenerife  
**Conducción** Parral y espaldera

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

**Alcohol** 13,5% Vol.  
**Acidez total** 5gr tartárico/l  
**pH** 3,4  
**Azúcar residual** <1 gr/l

### NOTA DE CATA

**Visual** Capa media-alta. Rojo picota con tonos violáceos.  
**Nariz** De intensidad aromática media, predomina la pimienta negra, la hoja de higuera y la ciruela negra.  
**Boca** Bien estructurado, con taninos suaves muy pulidos.  
**Servicio** 12°C  
**Maridaje** Carnes blancas y rojas.  
**Packaging** Botella bordelesa de 0.75l en cajas de doce botellas. La hoja en la etiqueta es la hoja del Viñátigo, un árbol autóctono de la Laurisilva de las Islas Canarias.