

ENSAMBLAJE TINTO

Con este ensamblaje de variedades tintas buscamos expresar la identidad y mineralidad de los suelos volcánicos del noroeste de Tenerife.

VARIETADES

Ensamblaje de variedades tintas de las Islas Canarias plantadas en pie franco sin injertar.

Las variedades seleccionadas y sus proporciones varían en función de las condiciones de cada cosecha. Se utilizan habitualmente la Negramoll, Tintilla, Vijariego Negro y Baboso Negro.

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes y antiguos, con buen drenaje y ricos en minerales. Algunos suelos son fruto de erupciones volcánicas más recientes, siendo más arenosos. Otros, como las parcelas del Valle del Palmar, resultaron de la degradación del macizo de Teno, una de las zonas más antiguas de la isla, y por lo tanto con más arcilla debido a su evolución. Los viñedos se encuentran desde el nivel del mar hasta los 1000 metros.



CLIMA

Cada variedad se cultiva en una zona diferente y el clima cambia de una parcela a otra. En los viñedos de menor altura, las temperaturas medias oscilan entre las 19º y 23º grados de temperatura. Las precipitaciones se mantienen en torno a los 200 mm. Cuanto más elevado está el terreno, menor es la temperatura y fluctúan más entre la noche y el día.

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. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 18Kg. El proceso de elaboración comienza con las uvas refrigeradas entre -5ºC y 0ºC, evitando así oxidaciones. No se añaden sulfitos.

Cada variedad se vinifica por separado y se ensamblan antes de embotellar. Las variedades hacen la maceración prefermentativa a 0ºC y luego fermentan a 25ºC una media de 12 días. Los tiempos de crianza en barricas de 225 y 300 litros de roble francés de hasta 4 años varían en función de la variedad.

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

DO DOP Islas Canarias - Tenerife

Varietal Baboso Negro, Tintilla, Vijariego Negro y Negramoll.

Conducción Espaldera y parral bajo

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 14% Vol.

Acidez total 5,5gr tartárico/l

pH 3,65

Azúcar residual <2 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Media-alta. Rojo granate con tonos violáceos.

Nariz Intensidad aromática alta, con aromas a violetas, frutos negros y chocolate.

Boca Estructurado e intenso

Servicio 14ºC

Maridaje Carnes rojas.

Packaging Botella Borgoña de 0.75l en estuches de tres. Magnums en cajas individuales.

Cada añada es una edición limitada y enumerada de menos de 3.500 botellas. La piedra volcánica en la etiqueta representa la mineralidad de nuestro terroir. Las iniciales de cada variedad están en la etiqueta ordenadas de mayor a menor proporción.