

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO ENSAMBLAJE TINTO

DO: DOP ISLAS CANARIAS

Variedad: Baboso Negro + Tintilla + Vijariego Negro

Elaboración: Maceración prefermentativa a 0°C y posterior fermentación a 25°C. Crianza de cada variedad independientemente en barricas de roble francés, con una media de 8 meses.

Parámetros Enológicos: 14% vol; A.T.=5,5 gr H2T/l ; PH=3,65; Az. Red.<2 gr/l

Servicios y sugerencias de maridaje: Servicio 14°C y maridaje con carnes rojas, caza.

NOTA DE CATA

Fase visual: Capa alta, rojo granate, con tono violáceos.

Fase olfativa: Intensidad aromática alta, violetas ,frutos negros, chocolate negro y especias.

Fase gustativa: estructurado y potente con un gran paso de boca. Muy intenso y persistente.