

VIÑÁTIGO  
"naturalmente únicos"



## VIÑÁTIGO BABOSO NEGRO

**DO:** DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

---

**Variedad:** 100 % Baboso Negro

---

**Elaboración:** Maceración prefermentativa a 0°C y posterior fermentación a 25°C

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

---

**Parámetros Enológicos:** 14,5% vol; A.T.=5,3 gr H2T/l ; PH=3,8; Az. Red.<2 gr/l

---

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

---

### NOTA DE CATA

**Fase visual:** Capa alta, rojo granate.

**Fase olfativa:** Intensidad aromática alta, violetas y frutos negros.

**Fase gustativa:** estructurado y potente con un gran peso de boca. Muy intenso.