

## NEGRAMOLL

### VARIEDAD

100% Negramoll de la Finca Mazapé.  
Plantada en pie franco sin injertar.

La Finca Mazapé está en el municipio de San Juan de la Rambla, al noroeste de Tenerife. El viñedo se encuentra en un acantilado a 150 metros sobre el nivel del mar.

### SUELO

Suelo volcánico joven, arenoso y rico en minerales.

### CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Baja altura. Clima suave con influencia de la brisa del océano. Temperatura media entre 19°C y 23°C y precipitación media anual de 200 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 en 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 aproximadamente durante 8 días. Crianza de 6 meses en barricas de 225l y 300l de roble francés de 2, 3 y 4 años.

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.



<b>DO</b>	DOP Islas Canarias - Tenerife
<b>Variedad</b>	100% Negramoll
<b>Viñedo</b>	Finca Mazapé - San Juan de la Rambla
<b>Conducción</b>	Parral bajo

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

<b>Alcohol</b>	13,5% Vol.
<b>Acidez total</b>	5,5 gr tartárico/l
<b>pH</b>	3,7
<b>Azúcar residual</b>	<2 gr/l

### NOTA DE CATA

<b>Visual</b>	Capa media-baja. Rojo picota.
<b>Nariz</b>	De intensidad aromática media. Destacan los aromas a frutos rojos y caramelo toffee.
<b>Boca</b>	Taninos suaves y pulidos, agradables en boca.
<b>Servicio</b>	12°C
<b>Maridaje</b>	Carnes blancas y rojas.

**Packaging** Botella bordelesa de 0.75l en cajas de seis. Magnum en cajas individuales. Cada añada es una edición limitada y cada botella está numerada. La etiqueta es una alegoría a nuestro terroir: la escalera es el cultivo en bancales en las laderas que van desde el mar hasta la cima del volcán Teide, rodeado por las nubes originadas por los vientos Alisios.