

VIÑÁTIGO  
"naturalmente únicos"



## VIÑÁTIGO NEGRAMOLL

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

---

**Variedad:** 100 % Negramoll

---

**Elaboración:** Maceración prefermentativa a 0°C y posterior fermentación a 25°C. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

---

**Parámetros Enológicos:** 13,5% vol; A.T.=5,5 gr H2T/l ; PH=3,7; Az. Red.<2 gr/l

---

**Servicios y sugerencias de maridaje:** Servicio 12°C y maridaje con carnes blancas, carnes rojas.

---

### NOTA DE CATA

**Fase visual:** Capa media, rojo picota.

**Fase olfativa:** Intensidad media, caramelo toffe y frutos rojos.

**Fase gustativa:** taninos suaves y pulidos, muy amables y agradables en boca.