

VIÑÁTIGO
"naturalmente únicos"



VIÑÁTIGO TINTILLA

DO: DOP ISLAS CANARIAS - Tenerife.

Variedad: 100 % Tintilla

Elaboración: Maceración prefermentativa a 0°C y posterior fermentación a 25°C. Crianza de 18 meses en barrica de roble francés.

Parámetros Enológicos: 14% vol; A.T.=5,4 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.

NOTA DE CATA

Fase visual: Capa alta, rojo granate.

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

Fase gustativa: estructurado y potente con una acidez muy buena que le garantiza una larga vida.