

VIÑÁTIGO  
"naturalmente únicos"



## VIÑÁTIGO VIJARIEGO NEGRO

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

---

**Variedad:** 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.