

ROSADO

VARIEDAD

100% Listán Negro. Plantada en pie franco sin injertar. Mayoritariamente cepas de más de 100 años.

Cultivada entre 300 y 700 metros sobre el nivel del mar, en el noroeste de Tenerife.

SUELO

Suelos volcánicos jóvenes, con buen drenaje y ricos en minerales.

CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Altura media-alta. Clima fresco con mayor oscilación de temperaturas, entre 16°C y 21°C. Menos influencia oceánica. Precipitación media anual de 350 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 a mediados de 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.

El 25% de este vino procede del sangrado de las vinificaciones del Tinto Clásico. El 75% restante se vinifica directamente como rosado macerado en frío durante 12 horas.

Todos nuestros vinos fermentan con pie de cuba de sus propias levaduras. No utilizamos clarificantes de origen animal y la adición de sulfitos antes del embotellado es mínima.



DO DOP Islas Canarias - Tenerife
Variiedad 100% Listán Negro
Viñedo Noroeste de Tenerife
Conducción Parral y espaldera

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 12% Vol.
Acidez total 5,2gr tartárico/l
pH 3,4
Azúcar residual <2 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Rojo frambuesa con tonos violáceos, limpio y brillante.
Nariz De intensidad aromática media-alta, predomina la pimienta negra, la hoja de higuera, la fresa y la frambuesa.
Boca Fresco y agradable, muy equilibrado.
Servicio 9°C
Maridaje Pastas, arroces y comidas agrídulces.
Packaging Botella bordelesa de 0.75l en cajas de doce botellas. La hoja en la etiqueta es la hoja del Viñátigo, un árbol autóctono de la Laurisilva de las Islas Canarias.