

Finca La Araucaria. Vertiente norte de Tenerife, 380 mts. de altitud. Contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago. *We contribute the preservation of the viticultural landscape of the archipelago.*

# CAN

Denominación de Origen: Valle de La Orotava.  
Variedad: Listán Negro de viñas viejas y Vijariego negro.

Sistema de conducción: 50% en cordón múltiple trenzado de viñas viejas (característico de la comarca) y 50% en espaldera con formación en cordón Royat.

Doble selección manual: De todos y cada uno de los racimos, primero en la parcela, durante la vendimia y posteriormente en la mesa de selección con la entrada de uva a la bodega.

Vinificando en pequeños depósitos de 10 hl.

Época de vendimia: Desde el 27 de septiembre. hasta el 10 de octubre de 2014.

Can 2014 se presenta como un tinto intenso, manteniendo notas de cereza madura y buena limpidez. En la fase olfativa un abanico aromático complejo que entremezcla tostados, ahumados, torrefactos, especiados como la vainilla, canela, cacao y confitura de ciruelas rojas, arándanos... Con esa sensación que dejan muy pocos vinos que no te cansas de disfrutar de su aroma.

En la fase gustativa es soberbio, sabroso, con estructura y taninos dulces. Un tinto persistente, con agradables recuerdos que nos invitan a tomar una segunda y tercera copa. Uno de los tintos canarios de referencia, para enorgullecerse.

Servicio: Aconsejamos servirlo de 16 a 17°C.

Elaboración: Maceración prefermentaria en frío 4 días.  
Tiempo total de maceración: 17 días.  
Tiempo de fermentación: 10 días.  
Tipo de fermentación: Alcohólica en depósitos de acero inoxidable de 10 hl.  
Maloláctica: en barrica de roble francés de Nevers.  
Temperatura de fermentación: 27-28° C.  
Envejecimiento: Nueve meses y medio en barrica nueva de roble francés de Nevers 75% nueva y 25% de un vino.  
Fecha de embotellado: Octubre 2015  
Etiquetado: Diciembre 2015

Datos técnicos:  
Grado alcohólico: 13,7 %  
PH: 3.35  
Acidez total: 5.5 grs/l. (Ac. tartárico)

Diseño enológico: Elaborado como vino complejo, con cierta estructura y potencial de envejecimiento  
Consumo: Bien conservado se recomienda consumirlo en los tres o cuatro primeros años posteriores a su vendimia.  
Formatos disponibles: 750 ml.

