

Contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago.
We contribute the preservation of the viticultural landscape of the archipelago.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Varietal: 100% Listán Negro de zona alta (altitud 600 mts).

Sistema de conducción: 100% en cordón múltiple trenzado (característico de la comarca)

Vendimia manual: Utilizando pequeñas cajas de 15 kg, con el fin de garantizar que la uva llegue en las mejores condiciones a la bodega.

Época de vendimia:

Desde el 20 al 30 de septiembre de 2015.

Con un aspecto limpio y brillante, observamos este rosado color frambuesa encendido, con capa alta. En la fase olfativa destacan los aromas característicos del Listán Negro, frutillas del bosque, fresas, cerezas, moras... En boca se muestra suave y con buen cuerpo, fresco y largo.

Maridaje: servir bien frío, en torno a los 8-10°C. Un vino versátil como aperitivo, ideal para acompañar platos con cierta estructura. Buen equilibrio con aves y pastas frescas, recetas con tomate natural, quesos cremosos.

Elaboración:

Maceración prefermentaria en frío 26 horas.

Desfangado: 19 horas a 6° C.

Tiempo de fermentación: 9 días.

Tipo de fermentación: Alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Maloláctica: No realiza.

Temperatura de fermentación: 16° C.

Envejecimiento: No tiene.

Fecha de embotellado: Noviembre de 2015.

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 12.3 %

PH: 3.58

Acidez total: 5.6 grs/l. (Ac. tartárico)

Diseño enológico:

Elaborado como vino joven y fresco, con cierta complejidad y estructura.

Consumo: Bien conservado se recomienda consumirlo en dos años posteriores a su vendimia.

Formatos disponibles: 750 ml.



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

TAJINASTE - ROSADO - 2015