

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



TAJINASTE

VIÑEDOS Y BODEGA

Denominación de Origen: Valle de La Orotava
Variedad: 75% Listán negro 25 % Tintilla

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.

Época de vendimia: Primera quincena de septiembre
2013.

De color granate oscuro, limpio y brillante. En nariz resulta bastante complejo: notas
tostadas y aromas a vainilla que proporciona el roble, se mantienen en equilibrio con los
recuerdos de frutos rojos y ciertos toques especiados. En la fase gustativa encontramos
un tinto serio, con cuerpo, de tanino dulce, haciendo notar su estructura y elegancia.

Maridaje: Interesante con las buenas recetas de carne y caza. Perfecto con los quesos
curados y semi-curados, así como con los embutidos, los estofados o los cocidos
tradicionales. Servir de 16 a 17°C.

Elaboración:

Maceración prefermentaria en frío 4 días.

Tiempo total de maceración: 15 días.

Tiempo de fermentación: 7 días.

Tipo de fermentación: Alcohólica: En depósitos de
acero inoxidable.

Maloláctica: En depósitos de acero inoxidable 70% y
en bodega un 30%.

Temperatura de fermentación: 28° C.

Envejecimiento: Dos meses en bodega nueva de roble
francés, para finalizar su crianza en roble americano de
2 y 3 años hasta un total de 5 meses.

Fecha de embotellado: Agosto 2014.

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,00 % PH: 3.56

Acidez total: 5.7 grs/l. (Ac. tartárico)

Diseño enológico: Elaborado como vino de cierta
estructura.

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

Formatos disponibles: 750 ml.

