

ATREVINO

VITICULTURA

Vino tinto tradicional de las medianías de Tenerife (Islas Canarias), zona Las Riquelas a más de 700 metros sobre el nivel del mar, elaborado exclusivamente con nuestra variedad tinta local mayoritaria Listan Negro, endémica y presente en todas las islas del archipiélago, pero en estos suelos arcillosos, a esta altitud y en este clima donde manifiesta toda su potencia y esplendor. Las uvas proceden exclusivamente de la propiedad familiar.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas vendimiadas y seleccionadas a mano procedentes de cepas centenarias cultivadas de en pie franco, de manera tradicional y sostenible, y en el óptimo de madurez son vinificadas con mínima intervención en acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Ofrece un color rojo guinda brillante, limpio, de capa media-alta.

En nariz, manifiesta su juventud con una equilibrada combinación de frutos rojos y las características herbáceas de hoja de higuera seca de la Listan Negro.

En el paladar, es equilibrado, con una acidez suficiente y un tanino muy fino y elegante que nos deja el paladar muy agradable, persistente y limpio, preparado para un nuevo trago. Por vía retronasal se muestra frutal y muy franco.

ANALÍTICA

- Grado Alcohólico: 12,5 %;
- Acidez Volátil: 0,40 g/l
- Sulfuroso Total: 52 mg/l
- Acidez Total: 5,22 g/l en ácido tartárico
- Azúcares reductores: 1,3 g/l
- pH: 3,44

