

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 mayoritariamente con nuestra variedad tinta local mayoritaria Listan Negro (70%), Tempranillo (25%), y Negramoll (5%). Las uvas proceden exclusivamente de la propiedad familiar.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Las uvas vendimiadas y seleccionadas a mano procedentes de cepas centenarias cultivadas en pie franco, de manera tradicional y sostenible, y en el óptimo de madurez son vinificadas con mínima intervención, para luego pasar un corto período de crianza en barricas de roble usado, lo que le aporta sutiles aromas y sabores provenientes de la madera, sin que estos dominen la fruta y los caracteres propios de la uva.

NOTAS DE CATA

Ofrece un color rojo brillante, con matices rubíes.

En nariz, este vino ofrece una combinación interesante de aromas frutales y ligeras notas provenientes de la barrica. Se perciben frutas rojas maduras, guayabo, recuerdo vegetales ligeros, así como pimienta negra y notas balsámicas y especiadas muy suaves provenientes de la madera.

En el paladar, se muestra suave, con buena estructura y equilibrio. Ofrece una entrada suave y sedosa, con taninos redondeados y bien integrados, que brinda una sensación aterciopelada en boca.

La presencia del Tempranillo aporta una estructura adicional y una elegante complejidad al conjunto.



ANALÍTICA

- Grado Alcohólico: 13,5 %
- Acidez Volátil: 0,44 g/l
- Sulfuroso Total: 75 mg/l
- Acidez Total: 5,08 g/l en ácido tartárico
- Azúcares reductores: 1,5 g/l
- pH: 3,44