

Variedades

100% Listán negro de viñedos de más de 100 años

Origen

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suelo

volcánico

Vinificación

20% racimos enteros, fermentación alcohólica de 14 días con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, fermentación maloláctica en barricas neutras de 500 l

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 l

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,30, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

SUERTE DEL MARQUÉS SOLANA

SUERTE DEL MARQUÉS, Tenerife, La
Orotava

2022 25604 75 CL

