

Variedades

100% Listán negro

Origen

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suelo

volcánico

Vinificación

despalillado al 20%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón, maceración de 35 días, fermentación maloláctica en barricas de 500 l

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 500 l

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Profundo y complejo

PropiedadesAlcohol: 14,3 %, Ph: 3,51, SO₂: 50, Azúcar residual: <2 g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€

SUERTE DEL MARQUÉS CANDIO

SUERTE DEL MARQUÉS, Tenerife, La Orotava

2019 25606 75 CL

2018 25606 75 CL

2014 25606 75 CL

