

Variedades

100% Negramoll de las parcelas "Tinizara", "Garome",
"Jerónimo", "Mayata" y "Las Machuqueras"

Origen

España, Canarias, La Palma, Fuencaliente

Suelo

suroeste: suelo volcánico joven, franco arenoso, viñas en
conducción rastrera soportado con horquetas, baja densidad,
viñas viejas de pie franco, selección masal propia, noroeste:
suelo volcánico evolucionado, franco arcilloso con arena en su
composición, viñas en conducción en vaso tradicional, de pie
franco, selección basal propia, cota entre los 1.270 y los 1.400
msnm, edad media entorno a los 70 años, (dos parcelas)

Vinificación

cada paraje o parcela elaborados por separado, la vendimia de
Negramoll como variedad dura unos sesenta días en la bodega,
se hace por cota de altitud moviéndose la maduración de este
a oeste y por cota de altitud a lo largo de este tiempo, que varía
apenas en unos días entre añadas, racimo entero, pisado con
los pies, maceraciones del orden de los 8/15 días, prensado
suave, fermentación espontánea sin control de temperatura

Crianza

en fudres roble francés de 500 l, botas de roble americano 600
l, barricas de roble francés de 225 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,63, Azúcar residual: 0,0 g/l



VICTORIA TORRES NEGRAMOLL

VICTORIA TORRES PECIS, La Palma,
Fuencaliente

2023 43001 75 CL

*vino expresión de isla a través de una uva en
su cultivo, adaptación y expresión en los
distintos parajes en los que la cultivan,
amplio rango de altitud, desde los 350 hasta
los 1.400 msnm vertientes este y oeste
marcadas y suelos volcánicos recientes
cubiertos de ceniza o evolucionados
cubiertos de arcilla y arena y limo, un año
marcado por las intensas y frecuentes y
prolongadas olas de calor, producción de
2.436 botellas*

NATURAL