VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

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