

Variedades

Listán negro (97%) y Listán blanco (3%)

Origen

España, Canarias, Tenerife, La Orotava

Suelo

volcánico

Vinificación

80% de racimos enteros, maceración de 20-28 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos
de hormigón, fermentación maloláctica en barricas de roble
usadas

Crianza

11 meses con sus lías finas en barricas usadas de roble francés
de 500 l

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,35, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

SUERTE DEL MARQUÉS LAS SUERTES

SUERTE DEL MARQUÉS, Tenerife, La
Orotava

2022 25608 75 CL

