

HACIENDA ACENTEJO

VINO TINTO

AÑADA 2018

Con un aspecto limpio y brillante. De color cereza oscuro con ribetes violáceos. En nariz destaca los aromas a frutas, cerezas y ciruelas, junto con ciertos recuerdos balsámicos. En la fase gustativa, es intenso, equilibrado, con la estructura propia de los buenos tintos jóvenes.

Maridaje. Servir a 15°C. Un vino ideal para acompañar los embutidos, quesos secos y las carnes como la ternera o el cerdo.

Denominación de Origen: Tacoronte- Acentejo.

Variedad: 95 % Listan Negro y 5 % Negramoll.

Sistema de conducción: 100 % en sistema tradicional de La Victoria de Acentejo.

Vendimia manual: Utilizando pequeñas cajas de 15 kg, con el fin de garantizar que la uva llegue en las mejores condiciones a la bodega.

Época de vendimia: Septiembre de 2018.

Elaboración: Sistema tradicional de la zona norte.

Tiempo total de maceración: 5 días.

Tiempo de fermentación: 7 días.

Tipo de fermentación: Alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

Maloláctica: En depósitos de acero inoxidable.

Temperatura de fermentación: 24° C.

Envejecimiento: No tiene.

Fecha de embotellado: Desde enero de 2019 hasta fin de las existencias.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,0 %

PH: 3.71

Acidez total: 5.3 grs/l. (Ac. tartárico)

