

# HACIENDA DE ACENTEJO

## VINO TINTO BARRICA

### AÑADA 2018

De color cereza oscuro con ribetes violáceos. Limpio y agradable, destacan en nariz los aromas a frutos del bosque. Arándanos, cerezas, ciruelas, junto con ciertos recuerdos balsámicos. Resalta las notas tostadas y aromas de vainilla. En la fase gustativa, se muestra seco, con cuerpo, con la estructura propia de los buenos tintos robustos, con tanicidad y ciertos toques especiados.

Maridaje. Servir a 17°C. Interesante con las buenas recetas de carne y caza. Perfecto con los quesos curados y semi curados, así como con los embutidos, los estofados o los cocidos tradicionales.

**Denominación de Origen:** Tacoronte-Acentejo.

**Varietalidad:** 95 % Listán 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:** 10 días.

**Tiempo de fermentación:** 7 días.

**Tipo de fermentación:** Alcohólica en depósitos de acero inoxidable.

**Maloláctica:** En depósitos de acero inoxidable.

**Temperatura de fermentación:** 26° C.

**Envejecimiento:** En barricas de roble americano y francés durante dos meses.

**Fecha de embotellado:** Desde marzo 2019 hasta fin de existencias.

### DATOS TÉCNICOS

**Grado alcohólico:** 13,5 %

**PH:** 3.71

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

