

Contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago

TAJINASTE ROSADO

Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Fecha de embotellado: Enero 2020

Variedad: Listán Negro de altitud (600m)

Datos técnicos:

Añada: 2019

- *Grado alcohólico:* 12,3 %
- *PH:* 3.58.
- *Acidez total:* 5.6grs/l. (Ac. tartárico)

Sistema de conducción: 100% en cordón múltiple trenzado (característico de la comarca).

Diseño enológico: Elaborado como vino joven y fresco, con cierta complejidad.

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

Consumo: Bien conservado se recomienda consumirlo en los dos primeros años posteriores a su vendimia.

Época de vendimia: De septiembre a octubre 2019

Formatos disponibles: 75 cl.,

Elaboración:

- *Maceración prefermentativa* en frío 26 horas.
- *Desfangado:* 19 horas a 6° C.
- *Tiempo de fermentación:* 9 días.
- *Tipo de fermentación:* Alcohólica: En depósitos de acero inoxidable.
- *Maloláctica:* No realiza.
- *Temperatura de fermentación:* 16° C.
- *Envejecimiento:* No tiene



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA

Cata: Con un aspecto limpio y brillante, observamos este rosado color frambuesa encendido, con capa alta. En la fase olfativa destacan los aromas característicos del Listán Negro, frutillas del bosque, fresas, cerezas, moras... En boca se muestra suave y con buen cuerpo, fresco y largo.

Maridaje: Un vino versátil como aperitivo, ideal para acompañar platos con cierta estructura. Buen equilibrio con aves y pastas frescas, recetas con tomate natural y quesos cremosos.

Temperatura de servicio recomendada: Servir bien frío en torno a los 8-10°C.



TAJINASTE
VIÑEDOS Y BODEGA