

Tinto Joven

Variedad de uva: Listán Negro y Tintilla.

Viñedos: 10,5 hectáreas de viñedos propios, con una excepcional situación en el *Parque Rural del Nublo, Reserva Mundial de la Biosfera* para la flora, fauna y vegetación, en la cumbre de la isla de Gran Canaria. A una altitud de 1.200 metros, por lo tanto lejos de la contaminación. Se riega con agua propia del manantial de la Mina de Tejeda, cuya canalización fue hecha en los años 1500-1501. El sistema de riego es por goteo informatizado. Densidad de plantación de 4.000 cepas/ha y marco de plantación de 2,00 x 1,5m, en espaldera. Orientación de las filas NE-SW. Suelo volcánico propio de las Islas Canarias. La edad media del viñedo es de 15 años.

Climatología: clima subtropical. Pluviometría de 700 mm de media anual. Invierno escaso en lluvias, primavera suave y verano caluroso y seco. Gran diferencial de temperatura entre el día y la noche y grandes contrastes entre inviernos fríos, llegando incluso algún año a nevar, y veranos calurosos, con temperaturas máximas de 38°C.

Orientación al suroeste, por lo que nuestras cepas reciben una media de 11 horas de sol diarias. Podemos decir que tenemos las condiciones ideales para cultivar uva de gran calidad.

Vendimia: manual y seleccionada en cajas de 20 kg. Se realizó la primera quincena del mes de Septiembre.

Elaboración: segunda selección manual de la uva en mesa de selección, desechando toda la que no entre con los parámetros de calidad establecidos. Una vez vendimiada la uva se mantiene en cámara de frío. Despalillado, estrujado. La fermentación duró 8 días en depósitos de acero inoxidable. Se utilizaron maceraciones postfermentativas. Finalmente se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad.

Producción: 4.000 botellas.

Nota de cata: rojo cereza picota, de capa media, ribete azulado, en el movimiento es ágil. Aspecto limpio y brillante, con buena lágrima. En nariz aparece fruta roja, guinda, ciruela, con notas de mucha madurez, recuerdo a fruta pasa. En boca es un vino con entrada potente, algo untuoso, con tanino maduro, con un paso de boca medio, acidez integrada con ligera permanencia.

Premios:

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- 2º premio en la XVII Edición, cosecha 2011.

Servicio: ideal para acompañar carnes rojas, asados y platos con salsas de sabores fuertes. Se recomienda tomar a una temperatura de 16-18°C.

Grado alcohólico: 14% vol.

Presentación: caja de 6 botellas x 75 cl.

