



Ficha Técnica



• **NOMBRE:** **De Yanes**

Cosecha: 2017

Tipo de vino: Tinto barrica

Variedad: Baboso Negro 100%

D.O.P.: Islas Canarias

VIÑEDO: Finca Las Lapas (El Pinar)

Orientación suroeste. Suelo volcánico.

Altitud: 600m. Pie franco.

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual

Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 10 meses

Botella: 75 cl.

Producción: 1.400 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 14,9% vol.

Azúcar residual: 4,1 gr./litro

Acidez total (TH2): 5 gr./litro

pH: 3,70

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Rojo picota de intensidad alta.

Olfato: Frutos negros maduros, violetas, un fondo mineral y un toque especiado. Muy complejo.

Paladar: Sorprendentemente fresco, de delicada estructura y buena consistencia frutal. Largo y persistente

MARIDAJE: Sublime con carnes rojas a la brasa y estofado de ternera. Quesos curados...

Servicio: Se recomienda entre 14°C - 16°C

RANILLA TRADING SL

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz
Tenerife. Islas Canarias. España

Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 922 570 935

info@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com