

## ELABORACIONES ANCESTRALES TINTO

### VARIETADES

50% Tintilla de la Finca Laderas de Teno y 50% Baboso Negro de la Finca Juandana. Plantadas en pie franco sin injertar.

### TINTILLA

La Finca Laderas de Teno está al noroeste de Tenerife a 800 metros sobre el nivel del mar. Ubicado en el valle del Palmar, dentro del Parque Rural de Teno, el viñedo se compone de 33 bancales que comienzan en la base de un volcán en medio del valle y se extienden hasta la cima de las laderas de este.

### SUELO

Es una de las zonas geológicas más antiguas de la isla, originada por las primeras erupciones y por lo tanto con bastante arcilla por su evolución. El suelo es volcánico y rico, resultante de la degradación y erosión del macizo de Teno.

### CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Altura media. Clima frío y húmedo, originando la formación de nubes y nieblas. Mayor oscilación. Temperatura media entre 12°C y 16°C. Precipitación anual entre 500 y 1000 mm.

### BABOSO NEGRO

La Finca Juandana está en el pueblo de La Guancha, al noroeste de Tenerife. Es aledaña a nuestra bodega y se encuentra a 400 metros sobre el nivel del mar.

### SUELO

El suelo de esta parcela, de origen volcánico, es de los más jóvenes de la isla, siendo por ello más arenoso.

### CLIMA

Subtropical oceánico, orientación norte. Altura media. Clima fresco con mayor oscilación de temperaturas, entre 16°C y 21°C. Menos influencia oceánica. Precipitación media anual de 350 mm.

### CULTIVO

Practicamos una viticultura sostenible, sin aplicar productos químicos de síntesis. Las enfermedades se previenen con productos naturales. En los viñedos no utilizamos herbicidas.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual a finales de septiembre de la Baboso Negro y a finales de octubre, principios de noviembre de la Tintilla. Las uvas se transportan a la bodega en cajas de 18Kg. El proceso de elaboración comienza con las uvas refrigeradas entre -5°C y 0°C, evitando así oxidaciones. No se añaden sulfitos. Fermentación y maceración de cada variedad por separado en un tino de roble abierto de 1.500l con raspones y levaduras seleccionadas de cada parcela. El contacto de los hollejos con el mosto en fermentación se favorece aplicando la técnica del bazuqueo. Una vez terminadas las fermentaciones, ambas vinificaciones se ensamblan y envejecen durante un año en el tino cerrado.

Todos nuestros vinos fermentan con pie de cuba de sus propias levaduras. No utilizamos clarificantes de origen animal y la adición de sulfitos antes de crianza y embotellado es mínima.

<b>DO</b>	DOP Islas Canarias - Tenerife
<b>Variedad</b>	50% Tintilla - 50% Baboso Negro
<b>Viñedo</b>	Finca Laderas de Teno y Finca Juandana
<b>Conducción</b>	Espaldera
<b>PARÁMETROS ENOLÓGICOS</b>	
<b>Alcohol</b>	14% Vol.
<b>Acidez total</b>	5,2gr tartárico/l
<b>pH</b>	3,8
<b>Azúcar residual</b>	<2 gr/l

### NOTA DE CATA

<b>Visual</b>	Capa media alta, rojo granate.
<b>Nariz</b>	Aromas a violetas de la Baboso Negro y a frutas negras y chocolate de la Tintilla.
<b>Boca</b>	Intenso y persistente, equilibrado y con taninos presentes pero domados.
<b>Servicio</b>	14°C
<b>Maridaje</b>	Platos consistentes, como carnes rojas.

<b>Packaging</b>	Botella Borgoña de 0.75l y Magnum. Cajas individuales. Cada añada es una edición limitada y numerada de menos de 2.000 botellas. La tipografía en la etiqueta evoca los tiempos en los que se elaboraban este tipo de vino.
------------------	---

