

BABOSO NEGRO

VARIEDAD

100% Baboso Negro de la Finca Juandana. Plantada en pie franco sin injertar.

El Baboso Negro es una de las variedades minoritarias de Canarias que recuperamos en la isla de El Hierro.

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 de la brisa marina. 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. 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.

Maceración prefermentativa a 0°C y posterior fermentación-maceración a 25°C aproximadamente durante 15 días. Crianza de 12 meses en barricas de 225 y 300l de roble francés de 1, 2 y 3 años.

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.



DO DOP Islas Canarias - Tenerife

Varietalidad 100% Baboso Negro

Viñedo Finca Juandana - La Guancha

Conducción Espaldera

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol 14,5% Vol.

Acidez total 5,3 gr tartárico/l

pH 3,8

Azúcar residual <2 gr/l

NOTA DE CATA

Visual Capa alta. Rojo granate.

Nariz De intensidad aromática alta. Destacan los aromas de violetas y frutos negros.

Boca Estructurado y potente con un gran peso de boca. Muy intenso.

Servicio 14°C

Maridaje Carnes rojas y chocolate negro.

Packaging Botella bordelesa de 0.75l en cajas de seis. Magnum en cajas individuales.

Cada añada es una edición limitada y cada botella está numerada.

La etiqueta es una alegoría a nuestro terroir: la escalera es el cultivo en bancales en las laderas que van desde el mar hasta la cima del volcán Teide, rodeado por las nubes originadas por los vientos Alisios.