

## TINTILLA

### VARIEDAD

100% Tintilla de la Finca Laderas de Teno.  
Plantada en pie franco sin injertar.

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.

### 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 octubre o inicios de noviembre. 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 225l y 300l de 1, 2, 3 y 4 años de roble francés.

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  
**Variiedad** 100% Tintilla  
**Viñedo** Finca Laderas de Teno - Buenavista  
**Conducción** Espaldera

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

**Alcohol** 14% Vol.  
**Acidez total** 5,4 gr tartárico/l  
**pH** 3,8  
**Azúcar residual** <2 gr/l

### NOTA DE CATA

**Visual** Media-alta. Rojo granate.  
**Nariz** De intensidad aromática alta. Destaca el chocolate negro, los frutos negros y el tabaco rubio.  
**Boca** Estructurado y potente, con una acidez muy buena que le garantiza una larga vida.  
**Servicio** 14°C  
**Maridaje** Carnes rojas.

**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.

