

Tafuriaste TINTO 6 MESES EN BARRICA

! Transcurrido unos meses de la vendimia, comienza su envejecimiento en roble francés durante 6 meses, redondeando los matices de la variedad LISTÁN NEGRO. Vino intenso y vivo de color rojo cereza con matices granates, con aromas especiados y balsámicos. En boca es de extracto seco con taninos bien ensamblados con la fruta, con un post gusto elegante.

Temperatura de servicio aconsejable: 18 - 20°C

MARIDAJE: guisos y los estofados, el buey, los platos a base de caza, las legumbres, y los quesos fuertes y fermentados.

COMPOSICIÓN: :

100% LISTAN NEGRO

i CONTIENE SULFITOS
ALC. 13% VOL

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa de 5 días a 12°C y fermentativa de 15 días a 25°C .

Desarrollo de envejecimiento en roble francés. (ALLIER)

-
-

Presentación de Botella:

Bordelesa Negra Seducción:

Formatos 75 cl.

Tapón calidad: 1+1 A 44x23.5mm



www.bodegatafuriaste.com

📍 Bodega Tafuriaste C.B.
Las Candas Altas, 11
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

✉ vinos@bodegatafuriaste.com