

Tafuriaste TINTO JOVEN

 **Visual:** de color rojo cereza intenso con ribetes violáceos.

 **Olfativa:** en nariz es fresco e intenso con recuerdos a pequeños frutos del bosque y fruta joven, ciruela, fresa, frambuesa, cereza. Posee un fondo a frutos secos con recuerdo picante.

 **Gustativa:** es de intensidad media con una acidez equilibrada, con fruta roja y madura, con matices minerales aportando hierbas aromáticas

Temperatura de servicio aconsejable: 18 - 20°C

MARIDAJE: Cocina canaria en general, cerdo, conejo, cordero asado, a la carne de ternera, a la de ave, las pastas, las verduras, la paella, los embutidos, los huevos fritos, el jamón y las sopas con base de carne.

COMPOSICIÓN:

 LISTAN NEGRO

 TINTILLA-NEGRAMOLL

 CONTIENE SULFITOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

Proceso de Elaboración:

Maceración prefermentativa de 3 días y fermentativa 7 - 10 días a una Temperatura de 26°C

Presentación de botella:

Bordelesa Negra Seducción:

Formatos 75 cl.

Tapón calidad: 1+1 C 44x23.5mm



www.bodegatafuriaste.com

 Vinos y Viñedos Prunet, S.L.
Bodega Tafuriaste
Las Candas Altas, 11
38312 La Orotava, Islas Canarias
(España)

 vinos@bodegatafuriaste.com