







OCHO ISLAS TINTO ROBLE 2018

-  **VISUAL:** De color rojo intenso brillante, capa media alta.
-  **OLFATIVA:** Intensidad media alta sedoso con frutos rojos y negros, especiado, tostado, regaliz, balsámico con un ligero toque a vainilla.
-  **GUSTATIVA:** Paso largo, frutos rojos y negros sensación a roble, franco y taninos integrados.
-  **COMPOSICIÓN:** Listan Negro 90% Castellana 7% Tintilla 3%
-  **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17°C
-  **MARIDAJE:** Dieta mediterránea en general y típica canaria, pescados salazones, carnes blancas y rojas, caza, estofados, escaldones.

Contiene sulfitos
Grado Alcohólico: 12% vol.

Proceso de Elaboración:

Pre fermentativa de 48 horas a 10°C y (mosto sin inicio de fermentación)
Fermentación alcohólica en acero inoxidable a 22°C durante 10 días.
Fermentación Maloláctica en Barricas de Roble Americano.

Tiempo total de crianza en barrica: 2 meses

Presentación de Botella: Borgoña Regina 75 cl.

Tapón: Colmatado 1+1

