







TAFURIASTE 6 MESES EN BARRICA

-  **VISUAL:** De color rojo rubí intenso, capa media alta.
-  **OLFATIVA:** Intensidad media alta, denota su crianza en roble americano, algo floral (albahaca), con frutos secos, nuez, avellana, especias, fruta madura, mineral, algo de tabaco y regaliz.
-  **GUSTATIVA:** Paso intenso, taninos integrados, equilibrado, roble, frutos secos, mineral, tabaco y ahumados .
-  **COMPOSICIÓN:** Listan Negro 80% Castellana 10% Tintilla 10%
-  **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17º C
-  **MARIDAJE:** Cocina tradicional Canaria, pescados salazones, carnes blancas y rojas, caza, estofados, escaldones.

Añada: 2019

Contiene sulfitos
Grado Alcohólico: 13% vol.

Proceso de Elaboración:

Pre-fermentativa de 48 horas, maceración de 12 días en acero, con dos remontados diarios, maloláctica espontánea en roble, barricas de 225 l. Roble Americano tostado medio.

Tiempo total de crianza en barrica: 6 meses

Presentación de Botella: Bordelesa Seducción Negra 75 cl..

Tapón: Nomacorc select 300

