Taganan Tinto 75 cl



Referencia: 308151

Precio: 21,77 €

Descripción:

Taganan Tinto, elaborado por el equipo de **Envínate**, es un vino atlántico con D.O. Canarias que procede de viñedos de **Taganana (noreste de Tenerife)**, donde las cepas viejas crecen en laderas escarpadas de origen volcánico a orillas del océano.

Se trata de un **coupage de variedades autóctonas canarias**, entre ellas **Listán Negro, Negramoll, Vijariego Negro y otras**, procedentes de viñedos de más de **100 años de edad**, cultivados en suelos volcánicos de arena y ceniza, con técnicas de viticultura tradicional y mínima intervención.

La vinificación se realiza con **racimos enteros y fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósitos abiertos**, seguida de una **crianza de unos 8–11 meses en barricas neutras de roble francés**, sin clarificación ni filtración y con un uso mínimo de sulfitos.

En cata presenta un **color rubí brillante con matices violáceos**. En nariz destacan aromas de **fruta roja fresca, hierbas mediterráneas, especias suaves y una marcada mineralidad volcánica**. En boca es **fresco, jugoso y vibrante**, con taninos finos, acidez atlántica y un final largo y salino que refleja a la perfección su terruño insular.

Un vino de producción limitada y carácter único, que muestra la auténtica esencia del viñedo heroico de Tenerife.

Maridaje recomendado: Ideal con **pescados grasos, carnes blancas a la parrilla, cocina mediterránea especiada, guisos de legumbres y quesos semicurados canarios**.

Formato: 75 cl
Tipo de vino: Tinto atlántico
Variedades: Listán Negro, Negramoll, Vijariego Negro y otras autóctonas
Viñedo: Cepas viejas (100+ años) en Taganana, Tenerife

Suelo: Arenas volcánicas y cenizas
Vendimia: Manual
Elaboración: Fermentación con racimos enteros, levaduras autóctonas
Crianza: 8–11 meses en barricas neutras de roble francés
Grado alcohólico: 12,5–13% vol.
Temperatura de servicio: 14–16 ºC
Denominación: D.O. Canarias
Bodega: Envínate