Envínate Benje Tinto 75 cl



Referencia: 308152

Precio: 14,48 €

Descripción:

El **Envínate Benje** es un tinto canario singular, elaborado en la **D.O. Ycoden?Daute?Isora (Tenerife)** por el prestigioso proyecto **Envínate**, en colaboración con viticultores de Santiago del Teide.

Procede de **8 hectáreas de viñedos de entre 70 y 100 años**, plantados en **pie franco** a unos **1.000 metros de altitud**, sobre **suelos volcánicos cubiertos de ceniza**, que aportan una marcada personalidad mineral.

Elaborado con **Listán Negro, Negramol, Moscatel Negra y otras variedades locales**, la vinificación se realiza por parcelas, con un **30% de raspón y levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y cubas abiertas**. El vino envejece durante **8 meses en barricas usadas de roble francés de 228 litros**, embotellándose sin sulfitos añadidos, sin clarificación ni filtración, siguiendo la filosofía natural de Envínate.

En cata, **Benje 2023** se muestra **jugoso, fresco y honesto**, con **aromas de fruta roja, flores silvestres y un fondo mineral y de ceniza volcánica**. En boca es **ligero y afrutado, con taninos suaves, acidez vibrante y un final largo y expresivo**.

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

Formato: 75 cl
Tipo de vino: Tinto con crianza
Añada: 2023
Variedades: Listán Negro, Negramol, Moscatel Negra y otras autóctonas
Viñedo: Cepas de 70–100 años en pie franco, a 1.000 m de altitud
Suelo: Volcánico, con parcelas cubiertas de ceniza
Elaboración: Vendimia manual, 30% raspón, fermentación con levaduras autóctonas en hormigón y

cubas abiertas
Crianza: 8 meses en barricas usadas de roble francés (228 L)
Embotellado: Sin sulfitos añadidos, sin clarificación ni filtración
Grado alcohólico: 12% vol.
Temperatura de servicio: 16 ºC
Denominación: D.O. Ycoden?Daute?Isora (Tenerife)
Bodega: Envínate