

Ficha Técnica



• **NOMBRE:** **De Yanes**

Tipo de vino: Tinto barrica
Variedad: Baboso Negro 100%
D.O.P.: Islas Canarias

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual
Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 10 meses

Botella: 75 cl.
Producción: 1.400 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 14,6% vol.
Azúcar residual: 4 gr./litro
Acidez total (TH2): 5 gr./litro
pH: 3,70

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Rojo picota de intensidad alta.
Olfato: Frutos negros maduros, violetas, un fondo mineral y un toque especiado. Muy complejo.
Paladar: Sorprendentemente fresco, de delicada estructura y buena consistencia frutal. Largo y persistente

MARIDAJE: Sublime con carnes rojas a la brasa y estofado de ternera. Quesos curados...

Servicio: Se recomienda entre 14°C - 16°C