



BODEGAS
EL SITIO

Ficha Técnica



• **NOMBRE:** **El Sitio**

Tipo de vino: Tinto Barrica
Variedad: Vijariego Negro 100%
D.O.P.: Islas Canarias

• **ELABORACIÓN**

Vendimia: Manual
Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 8 meses.
Botella: 75 cl.
Producción: 11.300 uds.

• **DATOS TÉCNICOS**

Grados alcohólicos: 14% vol.
Azúcar residual: 3,2 gr./litro
Acidez total (TH2): 5,2 gr./litro
pH: 3,56

• **DEGUSTACIÓN**

Vista: Rojo picota con ribetes violáceos.
Olfato: Limpio, frutal (frutillos rojos) y especiado.
Paladar: Fresco y con buen peso de fruta.
De estructura media y suave paso de boca, es equilibrado y complejo.
Persistente.

MARIDAJE: Espléndido con pescados azules y carnes (blancas y rojas) a la brasa. Acompaña bien los quesos de curación media.

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