

BODEGAS DE MIRANDA BLANCO SECO



Este excelente vino está elaborado con Listán Blanco, la variedad de uva predominante en el Valle de La Orotava.

Para realzar la personalidad de esta variedad de uva, los mostos se extraen y depura mediante decantación natural y luego se fermentan a temperatura controlada. Después de la fermentación, el vino se madura en la bodega durante varios meses. El embotellado se realiza sin demora para potenciar su juventud.

NOTA DE CATA: A la vista amarillo pálido, limpio y brillante. En nariz destacan notas cítricas típicas de la variedad. Toques de fruta blanca y hierbas aromáticas. Fresco y ligero en el paladar.

MARIDAJE: Acompañar con pescado, mariscos y todo tipo de pastas.

BODEGAS DE MIRANDA TINTO TRADICIONAL



Delicado vino tinto elaborado de forma artesanal con el variedad más abundante del Valle de La Orotava, Listán Negro. Cosecha totalmente manual.

Las uvas se despalillan antes de ser depositadas con sus hollejos en los depósitos de fermentación a una temperatura de 22 - 25 °C. Para favorecer la extracción, las uvas en fermentación se remontan de forma continua. Para llevar el vino a su punto óptimo de madurez, se cría en bodega durante 3 ó 4 meses.

NOTA DE CATA: A la vista ofrece un atractivo color rubí con matices violáceos. En nariz es muy varietal, con notas de moras y pimienta negra clásicas del Listán Negro. La entrada en boca es delicada gracias a sus sedosos taninos.

MARIDAJE: Acompañar con carnes a la brasa.