



ARAUTAVA TANGANILLO LISTÁN NEGRO

Tanganillo Tinto está elaborado con las uvas Listán Negro de excelente madurez procedentes del Norte de Tenerife. Cada parcela se cosecha enteramente a mano en septiembre. El vino se elabora mediante técnicas tradicionales. La uva se despalilla, fermenta en depósitos de acero inoxidable con posterior prensado muy delicado. Para mantener el carácter afrutado de esta variedad, el proceso de fermentación se realiza a temperaturas moderadas.



Denominación de Origen: Islas Canarias

Variedad: 100% Listán Negro

Tipo de vino: Tinto joven

Sistema de cultivo: Viñedo Cordón Trenzado, Parral Tradicional y Espaldera

Tipo de suelo: Suelo volcánico

Alérgenos: Sulfitos

Graduación alcohólica: 13,0% vol.