

FICHA TÉCNICA

AÑADA/VARIEDADES	2013 / 100% Listán Negro.
VIÑEDO	El Barranco.
EDAD	Más de 120 años.
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Cordón múltiple trenzado.
VENDIMIA	Realizada manualmente en cajas de 16 kilos en la segunda semana de Septiembre.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	En hormigón con un 50% del raspón, realizó la fermentación alcohólica por levaduras autóctonas hasta alcanzar una temperatura de 32Cº, tras una maceración de 35 días mediante bazuqueos manuales diarios.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	En barricas de roble francés de 500 litros de capacidad.
CRIANZA	24 meses. 12 meses en barricas nuevas y 12 meses en barricas neutras de Roble Francés.
FILTRADO	Sin procesos de filtrado.
ALCOHOL	14% Vol.
pH	3.29
ACIDEZ TOTAL	5.67 g/l (en ácido tartárico)
FORMATOS	<i>Botella Borgoña Classique de 75 cl.</i>

TECHNICAL DATA

VINTAGE/VARIETIES	2013 / 100% Listán Negro.
SINGLE VINEYARD	El Barranco.
AGE OF VINEYARDS	Over 120 years old.
TRAINING METHOD	Cordón múltiple trenzado.
GRAPE HARVEST	By hand in 16 Kg. crates during the second week of September.
ALCOHOLIC FERMENTATION	In opened french oak casks, with 50% stem, using wild yeasts until it reaches a temperature of 32°C, after a 35 days maceration with daily pigeage.
MAMOLACTIC FERMENTATION	In french oak casks 500 lts. capacity.
AGEING	24 months. 12 months in new casks and 12 months in neutral french oak casks.
FILTERING	Unfiltered.
ALCOHOL	14% Vol.
pH	3.29
TOTAL ACIDITY	5.67 g/l (in tartaric acid)
FORMAT	<i>Classique burgundy bottle 75 cl.</i>

14% VOL.

TENERIFE
VALLE DE LA ORTIVA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

750ML

VINO DE PARCELA
CANDIO
LISTÁN NEGRO / CORDÓN TRENZADO
Suertes del Marqués