

tinto

listán negro
LANZAROTE

Riscos de Famara



Riscos de Famara tinto

tipo de vino	tinto
graduación alcohólica	12,5%
variedad de uva	listán negro
tipo de crianza	madurado en roble
barrica	si
Denominación de origen	Lanzarote

Famara tinto es la expresión más clásica de nuestro listán negro, madura en bodega durante el tiempo necesario para conseguir un vino amable y genuino. Elaborado de forma tradicional macerando la uva con sus pieles durante 6-7 días, así obtenemos una capa de color intensa y un vino clásico lanzaroteño



Famara tinto combina a la perfección con Platos de pasta con salsas tradicionales, carnes blancas y quesos curados