

Tinto Dulce
LANZAROTE

FAMARA



Famara Tinto Dulce

Tipo de vino	Vino Tinto Dulce
Graduación Alcohólica	17 %
Variedad	Listán Negro
Barrica	sí
Denominación de Origen	Lanzarote

De Listán Negro, la variedad predilecta para elaborar nuestros vinos tintos, nace el elegante, goloso y tradicional Famara tinto dulce. De uva prefiloxérica, impregnada por la mineralidad del suelo volcánico y la salinidad del Atlántico y los vientos alisios.

Su uva procede de pequeñas parcelas situadas en las zonas más cálidas de la isla. Se vendimia tardía y se recoge sobremadura de la planta. Posteriormente en bodega, se somete a un ligero prensado y parada fermentativa espontánea. Completa su crianza en barrica de roble francés lo que aporta gran delicadeza a este vino de proceso lento.

Color

De color rojo granate, denso y profundo

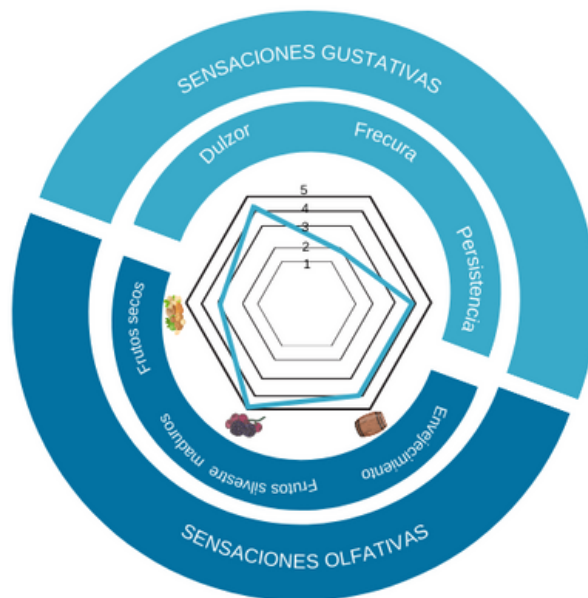
Nariz

De aroma nítido a frutas rojas y negras, predominando las notas sobremaduras y compotadas.

Boca

Elegante, complejo y pleno en boca, con un gran equilibrio final.

* Alérgenos: Contiene Sulfitos.



MARIDAJE

Excelente acompañando a chocolates, postres de café y frutas del bosque. También ideal para aperitivo y maridar con tablas de quesos. Temperatura de servicio: 15°C