

Tinto

Listán Negro
LANZAROTE

RISCOS DE FAMARA



Riscos de Famara Tinto

Tipo de vino Tinto

Graduación Alcohólica 12,5 %

Variedad Listán Negro

Barrica no

Denominación de Origen Lanzarote

Riscos de Famara Tinto es la expresión más auténtica de la Listán Negro, la variedad tinta por excelencia de Lanzarote y símbolo de la viticultura tradicional de la isla. Cultivada en los singulares suelos volcánicos de La Geria, esta uva transmite el carácter mineral y la personalidad de un paisaje único, modelado por el viento, la ceniza volcánica y el clima atlántico.

Elaborado siguiendo el método tradicional, el vino permanece en maceración con sus pieles durante 6-7 días, un proceso que permite extraer su intenso color, estructura y riqueza aromática. Posteriormente, reposa en bodega el tiempo necesario para redondear sus taninos y alcanzar un perfil amable, equilibrado y genuinamente lanzaroteño.

Color

Se trata de un vino de media – alta capa de color con matices de color rojo granate.

Nariz

Aromas maduros, fruta acompotada, ligeras notas torrefactas, predomina el carácter varietal del Listán Negro.

Boca

En boca se muestra denso, carnoso y con agradables matices de madurez.

* Alérgenos: Contiene Sulfitos.



MARIDAJE

Su estructura y equilibrio lo convierten en el acompañante ideal de carnes blancas y rojas a la parrilla, cordero, carnes estofadas, embutidos ibéricos, setas, platos tradicionales de cuchara y pastas con salsas de tomate o carne. También armoniza perfectamente con arroces melosos, quesos curados y semicurados, así como con la cocina canaria más tradicional. Un vino pensado para disfrutar alrededor de una buena mesa y compartir momentos especiales.