

---

## ENSAMBLAJE TINTO

---

Tras muchos años dedicados a trabajar en la investigación y recuperación de nuestras variedades locales casi extintas, decidimos comenzar a elaborar un ensamblaje que uniera a todas ellas en un vino y expresara la identidad y singularidad que determina a los vinos del noroeste de Tenerife. Vinos absolutamente marcados por la frescura en la influencia de los vientos Alisios y una complejidad derivada de la mezcla de todas estas variedades.



---

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>DO</b>           | DOP Islas Canarias – Subzona: Tenerife.   |
| <b>VARIEDAD</b>     | Ensamblaje de variedades tintas de las Islas Canarias plantadas a pie franco sin injertar. Las variedades seleccionadas y sus proporciones varían en función de la añada. Se utilizan en la mezcla las variedades Listán Negro, Negramoll, Vijariego Negro, Tintilla y Baboso Negro.  |
| <b>SUELO</b>        | Existe un marcado minifundismo en la isla donde la mezcla de parcelas y suelos es clave en la búsqueda de una identidad. Así, las diferentes parcelas donde cultivamos esta uva poseen diferentes tipologías de suelo volcánico. Desde suelos jóvenes donde los componentes pedregosos permiten a las raíces profundizar y encontrar sustento hasta los suelos derivados de la erosión coluvial y aluvial de los macizos que conforman la vertiente noroeste de la isla, donde la componente arcillosa genera mayor concentración en los vinos que, unido a una gran concentración de piedras, por lo general, basálticas, también permiten a las raíces profundizar y no solo generar vinos de gran concentración y estructura sino también con fluidez y tensión. |
| <b>CLIMA</b>        | Como toda la vertiente norte de nuestra isla, los viñedos están influenciados por los vientos Alisios provenientes del Atlántico Norte. Esto puede ser en forma de spray salino si los viñedos son cercanos al mar o, en este caso, aportando frescura por un ciclo de vegetación y maduración mucho más lento. Las precipitaciones anuales oscilan los 500 mm en zonas altas y los 200 mm en costa.  |
| <b>VIÑEDO</b>       | Viñedos plantados a pie franco por la ausencia de filoxera. Aplicamos una viticultura de carácter sostenible, sin utilizar productos químicos de síntesis. No se aplican herbicidas ni pesticidas y las enfermedades se previenen con productos de origen natural.  |
| <b>VENDIMIA</b>     | Vendimia manual durante el mes de septiembre. Las uvas se refrigeran entre -5 y 0°C a la llegada a la bodega, evitando así el uso de sulfuroso.   |
| <b>VINIFICACIÓN</b> | Cada variedad se elabora por separado fermentando con levaduras indígenas en acero inoxidable. Posterior a estas fermentaciones que suelen durar entre 12-14 días, cada variedad hace una crianza en bodega dependiendo de la variedad. Listán Negro y Negramoll en barricas de mayor uso durante menor tiempo y el resto de variedades durante mayor tiempo. Al finalizar estas crianzas, los vinos se ensamblan.  |

### PARÁMETROS ENOLÓGICOS

**Alcohol:** 13,5% alc./vol.

**Acidez Total:** 5,5gr TH2/l

**pH:** 3,65

**Azúcar residual:** <2 gr/l