Vera de la Fuente

Baboso Negro

FICHA TÉCNICA

Productor: Tomás Frías González
Marca: Vera de la Fuente Baboso Negro
Tipo de Vino: Tinto
DOP: Abona
Variedad: 100% Baboso Negro
Producción: Edición limitada de 1500 botellas numeradas
Formato: Botella bordelesa de 0.75l
Packaging: Cajas de seis unidades

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Graduación alcohólica: 14,5% Vol.
Acidez total: 5,3 gr tartárico/l
pH: 3,8
Azúcar residual: <2 gr/l

NOTA DE CATA

Visual: Vino color rojo granate de capa alta.
Nariz: De intensidad aromática media. Destacan los aromas de violetas y frutos negros.
Boca: Estructurado y potente con un gran peso de boca. Muy intenso.
Temperatura de servicio: 14ºC
Maridaje: Carnes rojas y chocolate negro.

VIÑEDOS Y ELABORACIÓN

Climatología y suelos: Influencias de clima templado seco con una elevada insolación, refrescada por los vientos Alísios, con lluvias escasas anuales que obliga al viticultor a desarrollar sistemas de aprovechamiento para retenerla y mantener la humedad, como es el uso de arena volcánica conocida como "jable", en suelos áridos, con niveles bajos de materia orgánica. Una viticultura prodigiosa

Viñedos: Exentos del uso del pie americano por la ausencia de filoxera, las cepas, de pie franco, están ubicadas en el municipio de Fasnia, en la isla de Tenerife, archipiélago canario, a 225 m. sobre el nivel del mar.

Vendimia: 100% manual.

Vinificación: Vendimiadas y seleccionadas a mano en cajas de 20 kilos, las uvas pasan a la despalilladora y luego a depósitos. Hacemos maceración prefermentativa a baja temperatura, con un 10% del raspón durante 3 días para seguir con la fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero dónde diariamente se realiza el "delestage". Una vez terminada la fermentación alcohólica controlamos la fermentacion malolásctica en barrica de roble francés de 500 litros de capacidad. Terminada la fermentación maloláctica, el vino permanece durante 12 meses en las barricas, haciendo "batonages" periódicos. Posteriormente se clarifica y se embotella para pasar 3 meses en la bodega antes de su comercialización.