

GUMBRES DE ABONA

GUMBRES
DE
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

Cumbres de Abona Tinto

Tipo de vino: Tinto Joven
Variedad: 100% Listán Negro
Presentación: Botellas de 75cl.

Elaboración :

Este vino está elaborado con Listán Negro. Tras un esmerado y adecuado control de maduración, proporciona unos parámetros óptimos para elaboración de un vino con cuerpo y carácter típico de la comarca de Abona.

Cata:

De color rojo cereza, con tonos violáceos.

En nariz se mezclan las notas a frutas rojas maduras y los matices herbáceos.

Estructurado y armónico, de buena persistencia en boca.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa o asadas.

Temperatura de servicio: 15 °C.



Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 13%
Acidez total: 5,5 g/l
Sulfuroso total: 70 mg/l
Acidez volátil: 0,35 g/l
Azúcares reductores: -2 g/l

Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona
Camino del Viso, S/N. Teguedite. Arico
Tenerife – Islas Canarias
Tlf. 922.76.86.04
Fax. 922.76.82.34
www.cumbresdeabona.es
bodega@cumbresdeabona.es