

FLOR DE CHASNA

CUMBRES
DE
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

Flor de Chasna Tinto Barrica

Tipo de vino: Tinto 4 meses en Barrica
Variedad: 100% Syrah
Presentación: Botellas de 75cl.

Elaboración:

Este vino está elaborado con Syrah, variedad que está perfectamente adaptada a las condiciones de la comarca de Abona.

Seleccionando el momento adecuado de recolección, unido al control de temperatura durante la fermentación obtenemos como resultado un vino que conserva los aromas frutales tan característicos.

Una vez elaborado, pasa a barricas de roble (50% americano, 50% francés), durante un período de 4 meses, para redondear su expresión en boca.

Cata:

De color rojo rubí, capa media y ribetes violáceos.

En nariz resalta la expresión de la madera exótica, notas a vainilla y ligero tostado que entronca a la perfección con un punzante fruto rojo. En boca redondo y equilibrado, envolvente, poderoso y de final poderoso.

Maridaje:

Ideal para acompañar todo tipo de platos de carne, verduras, guisos de legumbres y pescados grasos como el salmón o el atún.

Temperatura de servicio: 15 °C

Galardones:

Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias "La Alhóndiga"

- Medalla de Oro cos.08
- Medalla de Plata cos. 12
- Medalla de plata cos. 13

Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias

- Medalla de Oro cos. 07
- Medalla de oro cos. 08
- Medalla de oro cos. 09
- Gran Medalla de Oro cos. 10
- Medalla de Oro Cos. 12

Concurso de Vinos Villa de la Orotava

- Mejor Tinto Noble de Tenerife cos. 09
- 2º Premio Tinto con Barrica cos. 12

Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 14 %
Acidez total: 5,5 g/l.
Sulfuroso total: 78 mg/l
Acidez volátil: 0,48 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