

# FLOR DE CHASNA

CUMBRES  
DE  
ABONA

SOCIEDAD COOPERATIVA

## Flor de Chasna Tinto Naturalmente Dulce



Tipo de vino: Tinto Dulce  
Variedad: 30% Tempranillo  
70% Syrah  
Presentación: Botellas de 50cl.

### Elaboración:

Elaborado con variedades cultivados en la comarca de Abona.

Después de una cosecha tardía en su óptimo momento de maduración, fermentación a temperatura controlada y una larga maceración que permite la extracción total de los taninos, obtenemos este vino único de marcado carácter volcánico.

### Cata:

De color cereza oscuro con ligeros toques teja.

En nariz se presenta limpio de elevada complejidad, con recuerdos a mora madura y frambuesa, recuerdos a café y cacao.

En boca es envolvente, denso y largo que demuestra una gran personalidad con toques terrosos, se aprecian taninos dulces y notas balsámicas, redondeados con una crianza de 10 meses en barrica de roble.

### Maridaje:

Ideal para servir como aperitivo o acompañando postres a base de chocolate amargo y quesos curados.

Temperatura de servicio: 8-9°C

### Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 15 %  
Acidez total: 5 g/l  
Sulfuroso total: 95 mg/l  
Acidez volátil: 0.9 g/l  
Azúcares reductores: 82 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](http://www.cumbresdeabona.es)  
[bodega@cumbresdeabona.es](mailto:bodega@cumbresdeabona.es)