



Ficha Técnica



● **NOMBRE:** De Yanes

Cosecha: 2022.

Tipo de vino: Tinto Barrica.

Variedad: Baboso Negro 100%.

D.O.P.: Islas Canarias.

Viñedo: Parcela Las Lapas (El Pinar)
Orientación suroeste. Suelo volcánico.
Altitud: 600m. Pie franco.

● **ELABORACIÓN:**

Vendimia: Manual.

Envejecimiento: Crianza sobre lías finas en barricas bordelesas de roble francés durante 10 meses.

Botella: 75 cl.

Producción: Unidades Limitadas.

● **DATOS TÉCNICOS:**

Grados alcohólicos: 15 % vol.

Azúcar residual: < 4,1 gr./litro.

Acidez total (TH2): 5 gr./litro.

pH: 3,70.

● **DEGUSTACIÓN:**

Vista: Rojo picota de intensidad alta.

Olfato: Frutos negros maduros, violetas, un fondo mineral y un toque especiado. Muy complejo.

Paladar: Sorprendentemente fresco, de delicada estructura y buena consistencia frutal. Largo y persistente.

● **MARIDAJE:**

Servicio: Sublime con carnes rojas a la brasa y estofado de ternera. Quesos curados... Se recomienda entre 14°C – 16°C.

RANILLA TRADING S.L.

C/ Retama, 3 · Local 15 · Urb. la Paz · 38400 Puerto de la Cruz
Tenerife. Islas Canarias. España

Tel.: (+34) 922 373 491 · (+34) 626 993 772
comercial@bodegaselsitio.com · www.bodegaselsitio.com