

QUÍQUERE

TRADICIONAL
TINTO



Listán Negro y Tintilla procedente de nuestros viñedos de Tenerife.



La vendimia es realizada de forma manual; donde se realiza una primera selección sólo de los racimos que se encuentren en su estado óptimo de maduración. La uva se transporta a la Bodega en cajas de 20 kilos, siendo los racimos sometidos a una segunda selección en una cinta transportadora, para luego despalillar y estrujar las uvas y macerarlas de quince a veinte días. Posteriormente se prensará y dormirá en depósito por un periodo variable. Transcurrido este periodo, el vino se clarifica, estabiliza por frío y finalmente es filtrado amicrobicamente para poder ser embotellado.

14°-16°C.



Fase visual: Muestra una capa alta, de color rojo picota, con ribete violáceo. Presenta una buena lágrima, que denota una buena maduración de la uva.



Fase olfativa: Se muestran aromas típicos de la variedad de frutos rojos como fresa y frambuesa, y negros como la mora, aromas florales de violeta y regaliz.

Fase gustativa: En boca posee una buena estructura, resaltando los sabores frutales y un cálido sabor tánico que le proporciona persistencia.



Se aconseja acompañar con todo tipo de carnes rojas, embutidos y quesos curados, servir entre 14° y 16°C. Consumir preferentemente antes de tres años. Y siempre en buena compañía.



QUÍQUERE **TRADICIONAL** TINTO

- **Guía Peñín 2018: 87 puntos y 4 estrellas** (incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España).
- **Guía Peñín 2017: 86 puntos y 3 estrellas** (incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España).
- **Medalla de Oro Cervim 2016** (Concurso Internacional Vinos Extremos).
- **Guía Peñín 2016: 85 puntos y 4 estrellas** (incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España).
- **Medalla de Bronce Premios Alhóndiga 2015.**
- **Medalla de Plata Premios Zarcillo 2015.**



QUÍQUERE
TRADICIONAL
TINTO
ISLAS CANARIAS

QUÍQUERE