

# GALLO ALEJANDRO

## VIJARIEGO NEGRO Y TINTILLA



Vijariego Negro 50% y Tintilla 50% procedente de nuestros viñedos de Tenerife.



La vendimia es realizada entre los meses de septiembre y octubre. La uva es seleccionada en viñedo, escogiendo solo aquellos racimos que se encuentren en estado óptimo de maduración. La uva es transportada a la bodega en cajas de 20 kilos, para ser posteriormente despallada y estrujada ligeramente. Hacemos una criomaceración prefermentativa durante 24 horas entre 8° y 10°C. Seguidamente procedemos a una fermentación a temperatura controlada entre 24° y 26°C., una vez terminada la fermentación, se prensa la uva, separando el mosto yema con el que haremos este vino del mosto prensa. Una vez tenemos el mosto yema se procede a llenar las barricas de roble francés donde harán una segunda fermentación, la fermentación maloláctica. El vino permanecerá en estas barricas por un periodo de 12 meses.



16°-18°C.



**Fase visual:** Color cereza con bordes violáceos.

**Fase olfativa:** Amplia complejidad aromática destacando los aromas propios de las variedades como son frutos rojos como fresa y frambuesa, frutos negros como moras y arándanos, recuerdos de vainilla, tabaco, chocolate negro, toffe y especias.

**Fase gustativa:** Ataque goloso, fresco, con buena acidez que equilibra el dulzor y un final sabroso y muy largo en retronasal donde vuelven a aparecer los aromas de las variedades.



Combina muy bien con los patés, quesos curados, carnes rojas, caza...- Servir entre 16° y 18°C. Y siempre en buena compañía.



## GALLO ALEJANDRO

### VIJARIEGO NEGRO Y TINTILLA

- **Guía Peñín 2018: 92 puntos y 5 estrellas** (incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España y los Top Wines de España).
- **Guía Peñín 2017: 90 puntos y 4 estrellas** (incluido entre los mejores vinos relación calidad/precio de España y los Top Wines de España).
- **Medalla de Plata Premios Alhódiga 2017**
- **Medalla de Oro Cervim 2016** (Concurso Internacional de Vinos Extremos).

