



VIÑARDA TINTO VARIETALES

Bodega: Viñarda

Zona: D.O. La Palma

Varietades: Vijariego Negro, Castellana,
Listán Prieto.

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Uvas cosechadas a más de 1300 metros de altitud, lo que les permite cultivar pequeñas producciones para hacer grandes vinos que expresan la identidad del territorio al natural, respetando el medio ambiente y la elaboración tradicional más saludable.

¿Qué esperar de este vino?

Un gran coupage de variedades autóctonas de la zona, con el que se obtiene un tinto vivo, sorprendente en nariz, con notas de mora, higos pasados y fresa. Envolverte y untuoso.



Maridajes:

Embutidos, quesos semicurados, carnes blancas y rojas incluso a la parrilla. También estofados de carne especiados.

Tª de servicio recomendada:

14-16°C



Cam. Barranquito Hondo, 4,
38789 Puntagorda, La Palma
Santa Cruz de Tenerife



María y David Bodegas Viñarda

Viñarda es una pequeña bodega familiar creada en el año 2005 por dos jóvenes vitivinicultores del municipio de Puntagorda, en la isla de La Palma. Elaboran vinos bajo a partir de uva de parcelas propias situadas entre los 800 y los 1800 metros de altitud; con el objeto de conservar la tradición vitícola de la zona noroeste de la isla transmitida generación tras generación.

Sin duda la altitud es el factor fundamental de sus vinos, pues les permite obtener una acidez fantástica con vinos que aún siendo concebidos como vinos jóvenes para tomar en cualquier momento, se mantienen muy vivos en botella durante varios años. Juegan con la madurez para sacar la máxima expresión de sus variedades, obteniendo vinos singulares, de carácter más o menos tropical, como sus blancos de Albillo Criollo, la profundidad de la Listán Prieto o el equilibrio de la Negramoll.

Su compromiso con el medio ambiente y el cultivo sostenible les ha permitido ya certificar viñedos y algunos de sus vinos tienen ya el sello ecológico.

