



VIÑARDA TINTO 2022

Bodega: Viñarda

Zona: D.O. La Palma

Variedades: Negramoll,
Vijariego, 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.

Elaboración:

Se desgranar las uvas que pasan a macerar en depósitos de acero inoxidable durante varios días a temperatura controlada. Tras una ligera crianza con sus lías, se embotella sin filtrar ni clarificar.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino fresco y sutil, cargado de fruta y muy mineral.



Maridajes:

Acompáñalo con un picoteo con queso, embutidos, hummus y crudités, pasta...

Tª de servicio recomendada:
14-16°C



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.

