

Vento Tinto Joven 2025

Bodega: Vento

Zona: D.O. Abona

Variedades: Castellana y Vijariego

Alc: 12 % Vol.

Viñedos:

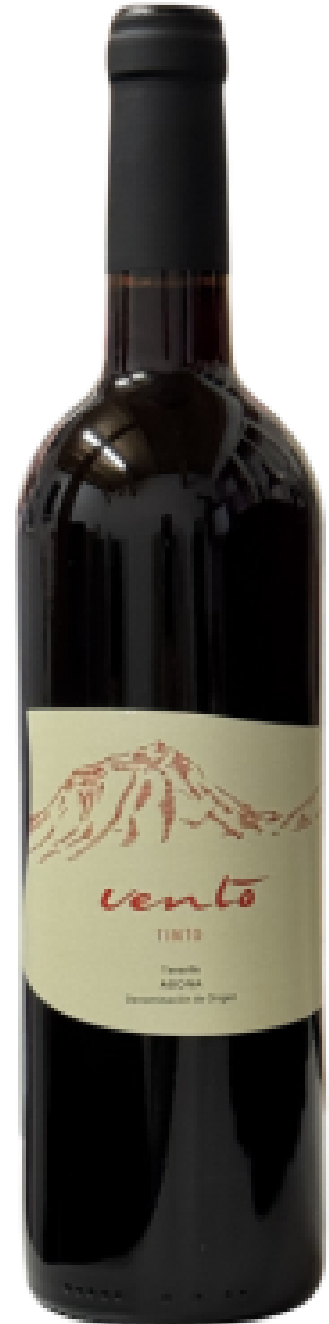
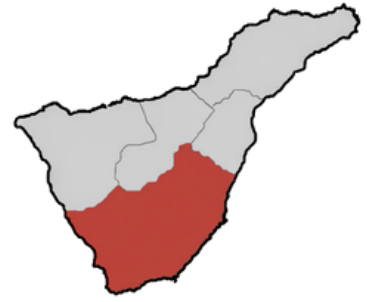
Las parcelas están influenciadas por suelos volcánicos característicos de la isla, lo que aporta un marcado carácter mineral al vino. Se emplean principalmente variedades autóctonas como la Listán Negro, junto con otras como la Castellana, cultivadas con cuidado directo por los propios viticultores.

Elaboración:

Se elabora con vendimia manual y fermentación con levaduras autóctonas, sin aditivos. Realiza crianza de unos 12 meses en barrica de roble francés, siguiendo un estilo de mínima intervención.

¿Qué esperar de este vino?

Presenta color granate, aromas de fruta negra y notas minerales. En boca es fresco, equilibrado, con taninos suaves y un final largo y elegante.



Maridajes:

Carnes rojas a la parrilla, guisos tradicionales y quesos curados

Tª de servicio recomendada:

14/16 °C

Bodegas Vento es una pequeña bodega familiar fundada en 2013 por Damián y Toñi en Tenerife. Nació en el entorno de la vivienda familiar y ha crecido manteniendo un carácter artesanal, donde la propia familia se encarga de todo el proceso, desde el cultivo de la vid hasta la elaboración del vino.



Se encuentra en la zona de Las Zocas (sur de Tenerife), dentro de la Denominación de Origen Abona. Sus viñedos están situados en zonas altas entre San Miguel, Granadilla y Vilaflor, alcanzando hasta 1300 metros de altitud, sobre suelos volcánicos ricos en piedra pómez y arcilla, lo que aporta personalidad a los vinos.

La bodega trabaja con un enfoque artesanal y de mínima intervención, utilizando uvas propias de fincas controladas y vendimia manual. Tiene una producción limitada (alrededor de 15.000 litros) y emplea depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés. Además, busca una viticultura sostenible, con intención de certificación ecológica.

