

# TÁGANAN

## PARCELA MARGALAGUA 2012

**Añada:** 2012

**Ficha técnica:**

**Origen del nombre del vino:** TÁGANAN es como llamaban los aborígenes a el pueblo que actualmente se conoce como Taganana que significa “rodeado de montañas”,procede de la parcela Margalagua que quiere decir Madre del Agua.

**Variedades:** Vidueño (mezclas de distintas variedades) de cepas a pie franco de variedades autóctonas como Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra, Listan Gacho, Vijariego Negro entre otras.

**Suelo:** Volcánico

**Viticultura:** Racional, sin utilización de productos químicos de síntesis. NO utilización de herbicidas. Trabajo del suelo mediante laboreo manual (cavando cepa a cepa) y manteniendo cubierta vegetal autóctona.

**Edad y altitud del Viñedo:** Viñedos centenarios a una altitud entre 100 y 200 metros sobre el nivel del mar.

**Sistema de Conducción:** Sistema en forma libre con levantamiento a través de Horquetas después de la brotación.

**Vendimia:** Realizada manualmente en cajas de 16 Kg. en la tercera semana de Septiembre.

**Vinificación:** En pequeños cubos abiertos, con el 100% del raspón realizó la fermentación alcohólica por levaduras autóctonas. La maceración duró 18 días, se realizaronbazuqueos manuales diarios. La fermentación maloláctica fue espontánea en una barrica neutra de roble francés de 500 litros de capacidad.

**Afinamiento:** Tras la fermentación maloláctica, el vino permanecerá en barrica con sus propias lías durante 11 meses sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuroso.

**Embotellado:** Se embotelló sin estabilizar ni filtrar a finales de Agosto de 2013.

**Ph y Acidez Total:** 3,45 / 5,50 g/l (expresado en ac.tartático).

**Sulfuroso Total:** 30 mg/l

**Alcohol:** 13,0 % Vol

**Azucares residuales:** 1,8 g/l.

**Producción:** 650 botellas de 75 cl.

