

# TÁGANAN

## TINTO 2013

### 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”, este vino procede de un ensambaje de parcelas Campillo, Chavarría, La meseta, Zorrocloco etc

**Variedades:** Cepas a pie franco de variedades autóctonas como Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra, Listan Gacho, Vijariego Negro entre otras.

**Suelo:** Diferentes tipos de suelos volcánicos (Tosca roja, basálticos)

**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 300 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, entre la primera semana de Septiembre y la tercera semana de Septiembre en función de las parcelas.

**Vinificación:** Cada parcela es vinificada por separado algunas en hormigón y otras en pequeños cubos abiertos, con el 30% del raspón, realizó la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas. La maceración duró entre 10 y 18 días, con bazuqueos manuales diarios. La fermentación maloláctica fue espontánea en barricas neutras de roble francés de 228 y 500 litros.

**Afinamiento:** Tras la fermentación maloláctica, el vino permanecerá en barrica con sus propias lías durante 8 meses sin realizar ningún trasiego ni ninguna adición de sulfuroso.

**Embotellado:** Se embotelló sin estabilizar ni filtrar a principios de Junio de 2014.

**Ph y Acidez Total:** 3,25 / 6,05 g/l (expresado en ac.tartático).

**Sulfuroso Total:** 28 mg/l

**Alcohol:** 13,2 % Vol

**Azucares residuales:** 1,6 g/l.

**Producción:** 4200 botellas de 75 cl.

