

75 cl

Ariana

ficha de cata



www.elgrifo.com



EL GRIFO

ARIANA

Listán Negro / Syrah

Vino tinto, madurado en roble, con simbiosis de ambas variedades. El listán negro aporta el carácter atlántico, fresco y vivo, mientras que el Syrah, cultivado en nuestras parcelas de "El Grifo" aporta la estructura necesaria para su maduración en barricas.

Cada variedad se vendimia en momentos diferentes, por lo que fermentan por separado. Durante el mes de Septiembre realizamos el Coupage de ambos vinos para llevarlo a barricas de roble francés, de 500 L de capacidad. Allí realizarán la fermentación maloláctica e iniciarán su crianza (entre 3 y 6 meses según las necesidades de cada añada). Buscamos dotarlo de mayor complejidad y equilibrio entre la fruta y la madera. Su elaboración termina con un periodo de crianza en botella, que aportará redondez y untuosidad.

Tipo de vino	Tinto madurado en roble
Variedades de uva	70 % Listan Negro y 30 % Syrah. Cultivada a pie Franco y en sistema tradicional.
Grado alcohólico	13.5 %
Azúcares residuales	< 2 g/l
Acidez total tartárica	5.2 g/l
Reconocimientos	Varios galardones en concursos reconocidos por la OIV.

**COLOR.** Rojo granate intenso y elegante, de capa media.

**AROMA.** Un vino singular, complejo debido al coupage de ambas variedades y a su crianza en roble, frutos rojos como el casis o frambuesa, toques torrefactos de tofe o caramelo. Penetrante y de carácter atlántico debido a su frescura.

**BOCA.** Entrada golosa, fresco y equilibrado, con taninos maduros que alargan su recorrido.

Un vino amplio y singular, representativo de una viticultura artesanal de escasas producciones y arduo trabajo. Destaca su armonía entre aromas frutales y tostados. Perfecto para el maridaje de carnes rojas, caza y sancocho canario, así como un impresionante final de mesa.

#### Bodegas El Grifo

Lugar de El Grifo. Apartado de Correos 6  
35550 San Bartolomé de Lanzarote  
T +34 928 524 200 F +34 928 832 634