



## NOTAS DE CATA

### VISTA

Brillante y con tonalidades rosa pálido.

### AROMA

Predominan los aromas a frutos rojos como la fresa y frambuesa, y con matices varietales de la Listán negro, como son los balsámicos y la hoja de tomatera.

### BOCA

Vino de paso fresco y con sabores a frutas rojas poco maduras, de gran volumen, con una suavidad envolvente y una textura untuosa que le confiere una sensación aterciopelada en boca.

### ANÁLISIS

% Vol. 13°  
Azúcar 0,23 g/l  
Acidez Total 6,6 g/l  
pH 3,3  
SO2 Total 52 mg/l



**EL GRIFO**

Lanzarote, 1775

## ROSADO LÁGRIMA 2024

Selección cuidadosa de las uvas de Listán Negro, con un seguimiento detallado de su maduración, eligiendo las mejores parcelas de cultivo.

## ELABORACIÓN

En el llenado de la prensa se produce un escurrido del mosto, sin necesidad de ejercer presión alguna, más allá de la producida por el peso de los propios racimos. Este mosto primero se denomina "mosto yema" o "mosto lágrima", que por tener un mínimo contacto con los hollejos apenas extrae el color de las pieles negras. Este mosto escurrido se vinifica separadamente en blanco, a una temperatura de 17-18 °C.

Terminada la fermentación, se mantiene el vino sobre sus lías finas durante aproximadamente un mes. A continuación, se filtra y embotella

## PREMIOS

2025 Berliner wine Trophy. Plata  
2025 Wine from Spain award (ICEX). Oro  
2024 Decanter. Plata  
2024 Berliner Wine Trophy. Oro  
2020 Concours Mondial Bruxelles. Oro.  
2020 Bacchus. Plata  
2017 CERVIM. Oro  
2017 Berliner Wein Trophy. Oro  
2016 Berliner Wein Trophy. Plata  
  
2010 X Concurso Iberwine Excellence. Plata.  
2009 Concours Mondial Bruxelles. Oro.  
2007 Challenge International du Vin. Bronze.