Ficha CARIÑO Edición Limitada. ROSADO.

Nombre del vino: CARIÑO.

Nº de unidades: edición limitada de 218 botellas. **Denominación de Origen**: D.O. Valle de La Orotava.

Añada: 2024

Tipo de cultivo: cultivo a pie franco aplicando técnicas de viticultura natural y biodinámica.

Certificación ecológica.

Tipo de suelo: arcilloso. Exento de filoxera. **Modo de conducción**: cordón trenzado.

Altitud: 400 msnm.

Variedades: 100% listán negro. Cepas de entre 40 y 150 años de antigüedad.

Fecha de vendimia: 24/08/2024. Vendimia manual seleccionada.

ELABORACIÓN:

Pisado de la uva junto con el engaso.

Despalillado manual.

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.

08 días de fermentación.

Criado durante 7 meses en depósito de acero inoxidable.

Clarificado por decantación natural.

Embotellado manualmente el 20/03/2024.

Etiquetado manualmente.

NOTAS DE CATA:

Vino de color salmón, de aspecto brillante, que presenta una nariz media con notas frutales y especiadas. A nivel gustativo presenta una marcada acidez, taninos muy suaves y una persistencia moderada en boca.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

pH: 3,34

Acidez total: 5,82 g/L Sulfuroso total: <10 mg/L Azúcar residual: <0,3 g/L Graduación: 12% VOL.

Ingredientes: 100% uva.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml:

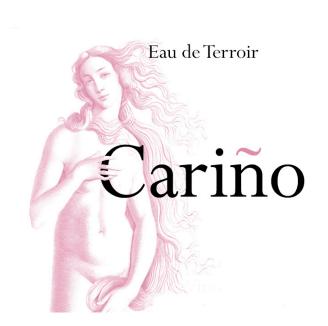
Valor energético: 245 Kj. / 59 kcal. Grasas: 0g, de las cuales: saturadas: 0g.

Hidratos de carbono: 0,61g, de los cuales azúcares:

0,03g.

Proteínas: 0g.

Sal: 0g.



CARIÑO ha sido elaborado...

... Sin sulfitos añadidos.

Sin otros aditivos o coadyuvantes enológicos añadidos.

Según la legislación de la Unión Europea, en la elaboración de un vino se pueden añadir hasta 70 aditivos y coadyuvantes enológicos autorizados. Alrededor de 50 de estas sustancias permitidas se consideran aditivos (permanecen en el vino); entre ellos podemos encontrar:

Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228). Puede provocar reacciones alérgicas, dolores de cabeza, problemas respiratorios y alteraciones digestivas, especialmente en personas asmáticas o sensibles a los sulfitos.

Ácido sórbico (E200) y sorbato de potasio (E202). Puede generar compuestos tóxicos en combinación con sulfitos, produciendo etanal, que puede intensificar efectos adversos como migrañas.

Ácido cítrico (E330). Puede favorecer la formación de oxalatos, aumentando el riesgo de cálculos renales.

Goma arábiga (E414). En altas dosis, puede causar problemas digestivos o reacciones alérgicas leves.

Carbonato de calcio (E170) y bicarbonato de potasio (E501). Un consumo excesivo puede afectar el equilibrio ácido-base del organismo y provocar molestias digestivas.

CARIÑO

Cariño es padre cuidando del viñedo con esmero. Cariño es madre en la cocina preparando el almuerzo un sábado cualquiera. Cariño es familia. Cariño es tiempo para escuchar al otro y tiempo para escucharse a uno mismo. Cariño es respeto y es paciencia. Cariño es libertad. Cariño es conciencia.

