

Ficha TERNAL Edición Limitada. TINTO.

Nombre del vino: TERNAL.

Nº de unidades: edición limitada de 484 botellas.

Denominación de Origen: D.O. Valle de La Orotava.

Añada: 2024

Tipo de cultivo: cultivo a pie franco aplicando técnicas de viticultura regenerativa 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.

Fermentación espontánea con levaduras autóctonas.

11 días de maceración con racimo entero en lagar abierto.

Descube por gravedad.

Prensado con madera y sogá.

13 días de fermentación en total.

Sin sulfitos añadidos.

Sin otros aditivos o coadyuvantes enológicos.

Criado durante 9 meses en depósito de acero inoxidable y clarificado por decantación natural.

Embotellado manualmente el 27/05/2025.

Etiquetado manualmente.

NOTAS DE CATA:

Vino de color granate intenso y brillante que presenta una nariz caracterizada por sus notas frutales y minerales principalmente, y florales y herbáceas en menor medida, además de notas a frutos secos y a especias. En cuanto al apartado gustativo se presenta equilibrado y redondo con una persistencia moderada en boca.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

pH: 3,71

Acidez total: 4,8 g/L

Sulfuroso total: <10 mg/L

Azúcar residual: <0,3 g/L

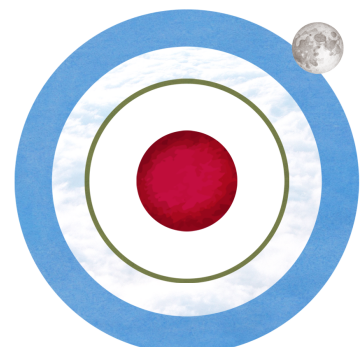
Graduación: 11% VOL.

Ingredientes: 100% uva.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100ml:

Valor energético: 261 Kj / 63 kcal.

Grasas: 0g, de las cuales: saturadas: 0g.



Hidratos de carbono: 0,51g, de los cuales azúcares: 0,03g.
Proteínas: 0g.
Sal: 0g.

TERNA 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.

TERNA

Trío, tríada.

En el centro, de color rojo intenso, el núcleo, la tierra que nos sustenta, el vino que nos da el aliento. Le sigue la vid, de la que éste procede, en forma de círculo de color verde. Ésta, a su vez, queda envuelta en un manto de nubes blanco: prosperidad, abundancia..., pero también adversidad, incertidumbre, cambio... Por último, el cielo azul, el cosmos, el infinito, y, con él, la luna que guía nuestros pasos.

