



# Tafuriaste TINTO JOVEN

 **Visual:** de color rojo cereza intenso con ribetes violáceos.

 **Olfativa:** en nariz es fresco e intenso con recuerdos a pequeños frutos del bosque y fruta joven, ciruela, fresa, frambuesa, cereza. Posee un fondo a frutos secos con recuerdo picante.

 **Gustativa:** es de intensidad media con una acidez equilibrada, con fruta roja y madura, con matices minerales aportando hierbas aromáticas

Temperatura de servicio aconsejable: 18 - 20°C

**MARIDAJE:** Cocina canaria en general, cerdo, conejo, cordero asado, a la carne de ternera, a la de ave, las pastas, las verduras, la paella, los embutidos, los huevos fritos, el jamón y las sopas con base de carne.

## COMPOSICIÓN:

 LISTAN NEGRO

 TINTILLA-NEGRAMOLL

 CONTIENE SULFITOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

## Proceso de Elaboración:

Maceración prefermentativa de 3 días y fermentativa 7 - 10 días a una Temperatura de 26°C

## Presentación de botella:

Bordelesa Negra Seducción:

Formatos 75 cl.

Tapón calidad: 1+1 C 44x23.5mm




[www.bodegatafuriaste.com](http://www.bodegatafuriaste.com)

 Bodega Tafuriaste C.B.  
Las Candías Altas, 11  
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

 [vinos@bodegatafuriaste.com](mailto:vinos@bodegatafuriaste.com)

# Tafuriaste BLANCO JOVEN SECO

 **Visual:** Amarillo cálido con matices verdes, limpio y brillante de capa media.

 **Olfativa:** Aroma muy frutal y floral. Predomina los frutales como pera melocotón y piel de lima, y recuerda a florales como el Azahar, cítricos con fondo amielado, sedoso y franco, finalizando con una sensación tropical.

 **Gustativa:** Sensación a cítricos con fruta verde, paso en boca equilibrado y sedoso con un post gusto a fruta de hueso.

Temperatura de servicio aconsejable: 9 - 11°C

## COMPOSICIÓN:

 LISTAN BLANCO

 MOSCATEL, GUAL, MALVASIA

**i/Maridaje:** calamares, los pescados cocidos en general, los fritos o asados, el centollo, la langosta cocida con mayonesa, el jamón, las chuletas de cordero, los caracoles, las sopas paellas y pastas

CONTIENE SULFITOS

GRADO ALCOHÓLICO: 12% vol.

## Proceso de Elaboración:

Fermentación a 12°C durante 15 días para una mayor extracción polifenólica.


## Presentación de Botella:

*Bordelesa Verde Musgo elite: formatos 75 cl.*

*Tapón calidad: Sintético Nomatic*



[www.bodegatafuriaste.com](http://www.bodegatafuriaste.com)

 Bodega Tafuriaste C.B.  
Las Candías Altas, 11  
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

 [vinos@bodegatafuriaste.com](mailto:vinos@bodegatafuriaste.com)

# Tafuriaste

## BLANCO AFRUTADO

! Obtenido de las Variedades de Listan Blanco 95 % y Varietales 5%, de color amarillo pálido con matices verdosos y brillantes, denotando la frescura del producto. Por su contenido residual de azúcares expresa aromas frutales que nos recuerdan a notas florales de azahar y, a fruta en almibar como pera, melocotón, combinándose éstos con un final explosivamente exótico, en la boca nos resulta suave y agradable así como muy fresco por su componente dulce y balsámico que hace que su persistencia sea elegante y duradera.

Temperatura de servicio aconsejable: 7 - 9°C

i **Maridaje:** Ensaladas, quesos pescados y mariscos, postres con chocolate, los hojaldres y los bizcochos (el foie-gras puede acompañarse por un vino blanco afrutado

CONTIENE SULFITOS

GRADO ALCOHÓLICO.: 11.5% vol.

### Proceso de Elaboración:

Fermentación a 14°C durante unos 10 días controlando la fermentación para mantener los azúcares residuales de la uva y obtener éste blanco semidulce.

### Presentación:

Botella Bordelesa Reserva azul

Formato: 75 cl

Corcho : Sintético Nomacorc



[www.bodegatafuriaste.com](http://www.bodegatafuriaste.com)

📍 **Bodega Tafuriaste C.B.**  
Las Candas Altas, 11  
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

✉ [vinos@bodegatafuriaste.com](mailto:vinos@bodegatafuriaste.com)

# Tafuriaste ROSADO AFRUTADO

**!** El vino más singular de Tafuriaste, elaborado con uvas Listán Negro. Tiene un color rosa frambuesa intenso, olfativamente es afrutado, dulce y juvenil.

En boca aparecen sutiles sensaciones ácido-tánicas combinadas con fruta almibarada muy fresca que recuerda a piruletas. Todas estas sensaciones persisten en el retrogusto aumentando el disfrute de su consumo.

Temperatura de servicio aconsejable: 7 - 9°C

**i Excelente con:** Arroces de carne y pescado, aves ligeras a la plancha, carnes blancas, pescados, crustáceos y mariscos, pastas combinadas, quesos, tartas y dulces, ensaladas ligeras.

- 
- CONTIENE SULFITOS
- GRADO ALCOHÓLICO: 11% vol.

## Presentación:

Botella Bordelesa Seducción Blanca 75 cl  
Corcho : Sintético Nomacorc



[www.bodegatafuriaste.com](http://www.bodegatafuriaste.com)

**Bodega Tafuriaste C.B.**  
Las Candías Altas, 11  
38312 La Orotava, Islas Canarias (España)

[vinos@bodegatafuriaste.com](mailto:vinos@bodegatafuriaste.com)