

ARAUTAVA TINTO TRADICIONAL



Don Américo García Núñez había crecido entre barricas. Y desde que fundó la Bodega, se propuso continuar la tradición inaugurada por su padre Don Casiano, también bodeguero.

Este Arautava Tinto Tradicional es la culminación de sus desvelos por lograr un auténtico Listán Negro. Y creó un excelente vino que refleja con señorial personalidad, la profunda riqueza mineral de los suelos volcánicos de Tenerife.

Elaborado con uvas procedentes en su mayoría de viñedos centenarios, organizados mediante la vieja técnica del Cordón Trenzado: un método de cultivo originario del Valle de la Orotava.

Supervisamos atentamente cada viñedo, para vendimiar en el punto óptimo de su maduración. Cada sorbo de este Listán Negro manifiesta su carácter varietal, evocando la raigambre atlántica de los vinos del norte de Tenerife.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Islas Canarias.

PARAJE VITÍCOLA: Norte de Tenerife.

VARIEDAD: 100 % Listán Negro.

TIPO DE VINO: Tinto Tradicional.

SISTEMA DE CULTIVO: Viñedo centenario prefiloxérico en Cordón Trenzado y Parral Tradicional en pequeñas Terrazas.

TIPO DE SUELO: Suelos volcánicos.

MANTENIMIENTO DEL SUELO: Laboreo Tradicional.

ALTITUD: Entre 200 y 450 m.s.n.m.

PLUVIOMETRÍA MEDIA: Entre 300 y 400 mm Anuales.

CLIMA: Los veranos son cálidos, mientras los inviernos son largos y frescos. Parcelas expuestas a los Vientos Alisios cargados de brisa atlántica.

ELABORACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas que llegarán a la bodega para ser vinificadas inmediatamente. Despalillado sin estrujar y traslado a depósitos para fermentación alcohólica. Maceraciones de entre 4 a 6 días. Descubado y final de fermentación en fase líquida a baja temperatura.

NOTA DE CATA: Es un vino fresco, frutal y elegante donde destacan los aromas frutales de arándanos y grosellas, recuerdos de hoja de higuera y un característico aroma a humo, reflejo de la mineralidad volcánica.

MARIDAJE: Carnes blancas, piezas de cabrito y cordero. Setas de temporada.