

ARAUTAVA BLANCO SECO



Como heredero de una tradición vitivinícola familiar en el Valle de La Orotava, Don Américo García Núñez fundó su propia Bodega en 1997. De inmediato se propuso elaborar vinos de su tierra.

Este Arautava Blanco Seco representa la búsqueda y el logro de un Listán Blanco capaz de ofrecer la personalidad mineral de los suelos volcánicos siempre acariciados por los vientos alisios del océano Atlántico.

Para este vino se seleccionan uvas de Listán Blanco procedentes de los viñedos situados a más de 700 metros de altitud sobre el nivel del mar en las vecinas comarcas de la Cruz Santa y Palo Blanco. Son uvas mayormente cultivadas en Cordón Trenzado a pie franco, un método de cultivo ancestral y único del Valle de La Orotava.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de La Orotava.

PARAJE VITÍCOLA: Cruz Santa-Palo Blanco.

VARIEDAD: 100 % Listán Blanco.

TIPO DE VINO: Blanco Seco.

SISTEMA DE CULTIVO: Viñedo prefloxérico en Cordón Trenzado y Parral Tradicional en espaldera.

TIPO DE SUELO: Suelos volcánicos.

MANTENIMIENTO DEL SUELO: Cubierta vegetal.

ALTITUD: 700 m.s.n.m.

PLUVIOMETRÍA MEDIA: Entre 500 y 600 mm. anuales.

CLIMA: Zona húmeda con influencia Atlántica, gran contraste de temperatura entre el día y la noche.

ELABORACIÓN: La vendimia se realiza manualmente. Se despalilla y se prensa rápidamente. Los mostos se limpian por decantación natural, fermentando a temperaturas moderadas, de entre 17-18 ° C. Finalizada la fermentación, se seleccionan los vinos de las mejores parcelas y se ensamblan, consiguiendo aportar complejidad y elegancia.

NOTA DE CATA: Aromáticamente fresco, hace recordar a frutos como los cítricos y hierbas aromáticas de bosque bajo, como el hinojo y el romero. En boca se muestra fresco y vivo, con cierta densidad.

MARIDAJE: Pescados y mariscos, verduras de temporada y arroces.