

## ARAUTAVA TINTO FERMENTADO EN BARRICA



La tradición vinícola del Valle de La Orotava se remonta a los inicios del siglo XVI. Por ello la propiedad de la tierra está muy fragmentada. Para nuestra Bodega es crucial defender la labor de los pequeños viticultores que cuidan el rico patrimonio vitícola y cultural en aquellas escarpadas comarcas.

Las uvas Listán Negro para este Arautava Tinto Fermentado en Barrica, proceden de aquellos pequeños viñedos situados en tierras bajas y de medianías. Así podemos efectuar una vendimia más temprana y la maduración óptima de los hollejos. El resultado es este vino varietal fresco, elegante y longevo.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Valle de La Orotava.

**PARAJE VITÍCOLA:** La Perdoma.

**VARIEDAD:** 100 % Listán Negro.

**TIPO DE VINO:** Tinto madurado en Barrica de Roble.

**SISTEMA DE CULTIVO:** Viñedo prefiloxérico en Cordon Trenzado.

**EDAD MEDIA:** Viñas Centenarias (prefiloxera).

**TIPO DE SUELO:** Suelos Volcánicos.

**MANTENIMIENTO DEL SUELO:** Laboreo Tradicional.

**ALTITUD:** Entre 350 y 450 m.s.n.m.

**PLUVIOMETRÍA MEDIA:** entre 350 y 450 mm. anuales.

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

**ELABORACIÓN:** Se vinifica al estilo tradicional, con remontados diarios. Terminada la fermentación, se separan los hollejos y se realiza la fermentación maloláctica en las mismas barricas de Roble; donde se criará entre 5 y 6 meses. Llegado este momento se ensambla y embotella. Se mantiene en Bodega hasta el momento óptimo para su consumo.

**NÚMERO DE BOTELLAS:** 2.500 unidades.

**NOTA DE CATA:** Es un vino equilibrado, con aromas de mora silvestre y ciruelas negras frescas, mineral, sutiles notas de especias dulces y café.

En boca se muestra estructurado, denso y maduro. Es este un vino de gran capacidad de guarda que sorprende con el paso del tiempo.

**MARIDAJE:** ideal para acompañar carnes a la brasa y guisos cargados de sabor.