



# ARAUTAVA MALVASÍA AROMÁTICA

## *Paraje Las Gaviotas*

Este exquisito Malvasía Aromática es un homenaje a la época gloriosa de los vinos canarios, aquellos fabulosos Canary Sack que conquistaron los paladares más refinados en Londres durante los siglos XVI y XVII.

Lo hemos elaborado como un vino puramente monovarietal, para ofrecer a los amantes del vino todo el carácter distintivo de la uva Malvasía.

Los viñedos se encuentran a una altitud de 200-300 metros sobre el nivel del mar y expuestos a los Vientos Alisios procedentes del Atlántico. Es una zona fronteriza entre el norte y el sur de la isla. Su microclima contribuye a mantener el frescor y la personalidad de la uva Malvasía.

La pequeña parcela está ubicada en un terreno alto y en pendiente que requiere una labranza totalmente manual. Los viñedos crecen sobre suelos de ceniza y bordes de rocas volcánicas. Generalmente son suelos ácidos con un alto contenido de materia orgánica. Las vides se cultivan en pequeñas terrazas para evitar la erosión del suelo.

**Denominación de Origen:** Islas Canarias

**Variedad:** 100% Malvasía Aromática

**Sistema de cultivo:** Parral Tradicional en pequeñas Terrazas

**Superficie del viñedo:** 0,2 Ha.

**Edad media:** Alrededor de 15 años

**Tipo de suelo:** Apilamientos de lavas con textura franco-limosa, de carácter ácido y de alto contenido en materia orgánica

**Mantenimiento del suelo:** Laboreo Tradicional

**Altitud:** Entre 200 y 300 m.s.n.m.

**Orientación de parcela:** Noroeste

**Pluviometría media:** Entre 300 y 400 mm. Anuales

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

**Elaboración:** Vendimiada a mano durante el mes de agosto fermentamos en depósitos a temperatura controlada para luego madurar el vino en barricas de roble francés con continuo removido de sus lías durante 6 meses

**Número de botellas:** 1100 unidades

**Notas de Cata:** En nariz destacan las notas florales como el azahar, específicas de esta variedad emblemática. Su crianza en barrica le aporta intensidad aromática y complejidad en nariz. En boca se muestra cálido, particularidad climática de las zonas de cultivo más bajas de Tenerife, untuoso y concentrado

**Maridaje:** Pescados azules, paella valenciana, carnes blancas y aves