

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.

PARAJE VITÍCOLA: Las Gaviotas, Icod de los Vinos.

VARIEDAD: 100 % Malvasía Aromática.

TIPO DE VINO: Blanco de Guarda.

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 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: 1.100 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.