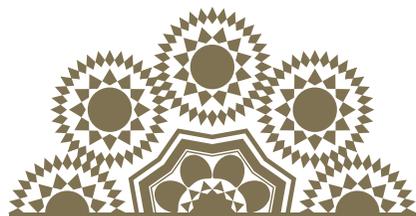


ARAUTAVA TINTO DULCE



PARAJE FINCA LA HABANERA

Este vino es un homenaje a los vinos históricos de Canarias, antes conocidos como Canary Sack. Aquellos vinos fueron reconocidos como los más sofisticados y deliciosos en Londres alrededor de los siglos XVI y XVII.

Está elaborado con uvas Listán Negro cultivadas en Finca La Habanera. Viñedo propio plantado mediante el método del cordón trenzado. Mimado personalmente por el fundador de la bodega, Don Américo García Núñez, desde los años 70.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de La Orotava.

PARAJE VITÍCOLA: Finca La Habanera.

VARIEDAD: 100 % Listán Negro.

TIPO DE VINO: Tinto dulce.

SISTEMA DE CULTIVO: Viñedo centenario. prefiloxérico en Cordón Trenzado.

SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 1.2 Ha.

EDAD MEDIA: Viñas Centenarias (prefiloxera).

TIPO DE SUELO: Alfisoles, Apilamientos de lavas y suelos arenolimosos con clastos de pómez.

MANTENIMIENTO DEL SUELO: Cubierta vegetal.

ALTITUD: Entre 550-650 m.s.n.m.

PENDIENTE: Más de un 30 %.

ORIENTACIÓN DE PARCELA: Noroeste.

PLUVIOMETRÍA MEDIA: Entre 400 y 500 mm. Anuales.

CLIMA: Zona húmeda con influencia Atlántica, con veranos secos y cálidos.

NÚMERO DE BOTELLAS: 135 botellas/saca.

ELABORACIÓN: Las uvas fueron seleccionadas de forma manual en cordón trenzado. Larga y lenta fermentación en barrica de roble, donde reposó 5 años.

NOTA DE CATA: Vino opulento y complejo, con aromas de ciruelas pasas, nueces, pacharán, acetona, especias dulces y hoja de tabaco. En boca es amplio, de dulzor bien equilibrado con el extraordinario frescor característico de los vinos del Valle de La Orotava.

MARIDAJE: Quesos azules, postres en base de chocolate, puros.