Bodegas ARAUTAVA

ARAUTAVA BLANCO DULCE GRAN RESERVA 2002

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 Blanco 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.

Este Gran Reserva es un vino de reserva perpetua iniciado en 2002, un año excepcional por la sanidad del Listán Blanco sobremadurado en las viñas centenarias propiedad de la familia. Aquella prodigiosa añada nos inspiró a elaborar este vino excepcional que está a la altura de nuestra historia vitivinícola.

En 2016 este Gran Reserva fue galardonado con la Gran Medalla de Oro en el Concurso de Vinos Bacchus. También recibió el Premio Alimentos de España al Mejor Vino. Y por unanimidad del jurado.

94 PTS. GUÍA PEÑÍN 2023

94 PTS. 2023

Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Variedad: 100% Listán Blanco Dulce, *Canary Sack*

Sistema de cultivo: Viñedo centenario prefiloxérico en Cordón Trenzado

Superficie del viñedo: 1,2 Ha.

Edad media: Viñas centenarias (prefiloxérica)

Tipo de suelo: Alfisoles, apilamientos de lavas y suelos arenolimosos con clastos de pómez

Mantenimiento del suelo: Cubierta vegetal

Altitud: Entre 550 y 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

Elaboración: Uva pasificada en planta seleccionada de forma manual en cordón trenzado. Larga y lenta fermentación en barrica de roble y criado durante más de 12 años de media en depósitos de madera

Número de botellas: 135 botellas

Notas de Cata: Vino de enorme complejidad, repleto de aromas de fruta blanca confitada, como orejones, almendras tostadas, especias dulces y miel. En boca es untuoso, de amable dulzor que se equilibra con el extraordinario frescor característico de los vinos del Valle de La Orotava

Maridaje: La celebración de una ocasión especial

www.bodegasarautava.com
@arautavawines