



FINCA LA HABANERA LISTÁN NEGRO CORDÓN TRENZADO

Paraje Finca La Habanera

En 1975, cuando nuestro padre Don Américo García Núñez tenía 29 años, adquirió estas tierras altas del Valle de La Orotava. En honor a sus antepasados decidió recuperar y mantener el patrimonio de la antigua técnica del cordón trenzado: un legado cultural transmitido por los soldados portugueses que habían participado en la conquista del norte de Tenerife. Nuestro abuelo materno, Don Manuel Díaz, experimentado viticultor desde su juventud, confirmó la edad centenaria de esos viñedos.

Este vino es un homenaje a las bondades de las tierras volcánicas situadas al pie de la montaña más alta de España, el volcán Teide. Ha sido elaborado 100% con uvas de Listán Negro cultivadas mediante la técnica del Cordón Trenzado en las soleadas laderas de la Finca La Habanera. Las uvas maduras al sol conservan una alta acidez en este viñedo de altura, que protegerá a los vinos para conservar una amplia guarda.

Los suelos volcánicos de esta zona denominada Barlovento son las formaciones volcánicas más extensas de todo el eje dorsal de Tenerife. Son suelos ricos y fértiles debido a su fecunda cubierta vegetal acumulada durante siglos.

Este excelente vino es un fiel exponente de las uvas Listán Negro cultivadas en suelos volcánicos de altura.

Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: Finca La Habanera

Variedad: 100% Listán Negro

Tipo de vino: Tinto de guarda

Sistema de cultivo: Cordón Trenzado Tradicional

Superficie del viñedo: 2,4 Ha.

Edad media: Viñedo centenario prefiloxérico

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

Mantenimiento del suelo: Cubierta vegetal espontánea

Altitud: Entre 560 y 600 m.s.n.m.

Pendiente: Hasta un 45%

Orientación de parcela: Noroeste

Pluviometría media: Entre 400 y 500 mm. Anuales

Clima: Zona húmeda con influencia Atlántica, teniendo unas temperaturas moderadas gracias a los vientos Alisios

Elaboración: Fermentamos con levaduras indígenas. Durante la maceración no sobre-extraemos, así damos protagonismo a la conjunción suelo-variedad. Fermentación maloláctica espontánea en barricas de roble francés y americano, madurando el vino en ellas durante 6 meses

Número de Botellas: 2933 botellas

Notas de Cata: Su cultivo singular en las condiciones de altura que presenta "Finca La Habanera", muestra una nariz compleja, con notas varietales como moras y arándanos, pimienta negra y aromas de sotobosque. El carácter volcánico de los terrenos marca su insólito carácter. En boca es ligero, equilibrado y elegante

Maridaje: Carnes de res a la brasa, conejo en salmorejo, risotto de setas

