

FINCA LA HABANERA LISTÁN BLANCO 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 Blanco cultivadas mediante la técnica del Cordón Trenzado en las soleadas laderas de la Finca La Habanera. Las uvas maduradas 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 Blanco cultivadas en suelos volcánicos de altura.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de La Orotava.

PARAJE VITÍCOLA: Finca La Habanera.

VARIEDAD: 100 % Listán Blanco.

SISTEMA DE CULTIVO: Cordón Trenzado Tradicional.

SUPERFICIE DEL VIÑEDO: 0,6ha.

EDAD MEDIA: Viñedo centenario prefiloxérico en Cordón Trenzado.

TIPO DE SUELO: Apilamientos de lavas y suelos areno-limosos con clastos de pómez.

MANTENIMIENTO DEL SUELO: Cubierta vegetal espontánea.

ALTITUD: Entre 600 y 700 m.

PENDIENTE: Hasta 45 %.

ORIENTACIÓN: Noroeste.

PLUVIOMETRÍA MEDIA: entre 400 y 500 mm anuales.

CLIMA: Zona húmeda con influencia atlántica, temperaturas moderadas gracias a los Vientos Alisios.

NÚMERO DE BOTELLAS: 2.200 uds.

ELABORACIÓN: Elaboramos bajo el método “Black Chard”, realizando prensados abiertos y forzando la oxidación del mosto antes de la fermentación alcohólica. Así se eliminan los polifenoles más fácilmente oxidables, dotando a este vino de las condiciones necesarias para envejecer largo tiempo en botella. Fermentamos con pies de cuba seleccionados de la finca y criamos sobre sus lías entre 3 y 4 meses.

NOTAS DE CATA: Se distinguen notas variadas de hierbas aromáticas como el romero y el hinojo, frutos cítricos, pomelo y limón. En boca se muestra vivaz con una buena acidez, innata de los viñedos de altura. Su crianza sobre lías aporta delicados recuerdos de bollería y en boca, densidad y longitud.

MARIDAJE: Pescados y pastas en general. Arroces y Pastas.