



FINCA LA HABANERA **ALBILLO CRIOLLO**

Paraje Finca La Habanera

En 1975 nuestro padre Don Américo García Núñez adquirió estas tierras ubicadas en los niveles más altos del Valle de La Orotava.

Tras dos décadas experimentando con diferentes variedades, descubrió que aquellas tierras altas permitían obtener un Albillo Criollo de cualidades excepcionales.

Este Albillo Blanco de Finca Habanera rinde homenaje a la personalidad emprendedora y decidida de Don Américo, a su amor por nuestra tierra y su constante búsqueda de la excelencia.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: Finca La Habanera

Variedad: 100% Albillo Criollo

Tipo de vino: Blanco de guarda

Sistema de cultivo: Cordón Royat

Superficie del viñedo: 2,4 Ha.

Edad media: Más de 30 años

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

Mantenimiento del suelo: Cubierta vegetal

Altitud: Entre 550 y 750 m.s.n.m.

Pendiente: Más de 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: Elaborado con el máximo respeto al terruño y la variedad, el Albillo Criollo se encuentra en la zona más alta de la Finca La Habanera su hábitat ideal. Gracias a su crianza sobre lías y el tiempo en botella, lo dotamos de la estructura necesaria para que soporte la guarda

Número de botellas: 2933 botellas

Notas de Cata: La variedad Albillo Criollo se muestra plena en Finca La habanera, un vino cargado de aromas, variedades a frutos de hueso y de pulpa blanca, como el albaricoque o el melón. Con el tiempo esos aromas se evolucionarán a notas balsámicas y frutos secos, como el anís y los orejones. Su crianza sobre lías aportará complejidad y gracias a su alta acidez, nos encontraremos ante un vino largo y longevo

Maridaje: Pescados blancos, paella de marisco, carnes de ave