



LEVELES - PRODUCTO DE ESPAÑA
PARCELAS SINGULARES EN EL VALLE DE LA OROTAVA

FINCA LA HABANERA VIDUEÑO

Paraje Finca La Habanera

Este Vidueño de Finca La Habanera pretende transportarnos a las elaboraciones tradicionales del Valle de La Orotava, donde parcelas multivarietales se vendimiaban y vinificaban juntas. Cuando la Corona Británica sancionó el comercio con España en la década 1730, sobrevino la decadencia de los vinos de Malvasía. Los ingeniosos comerciantes del Norte de Tenerife evadieron las restricciones elaborando vinos de mezcla de sus diferentes uvas y exportándolos como falsos madeiras.

Finca La Habanera Vidueño refleja aquella tenaz idea al elaborarse siguiendo la exacta proporción de cada variedad cultivada en el viñedo. De vivo color rosado con capa mediaalta, la altura del terruño y sus variedades lo dotan de gran frescor. Los suelos volcánicos y el sistema de cultivo tradicional aportan complejidad y armonía.

Es nuestra intención aquí tratar de expresar el carácter más auténtico del terroir de este viñedo singular en viticultura de montaña. Con este vino de escasa producción, cultivado y elaborado de forma tradicional, queremos mostrar el máximo respeto al ecosistema, a nuestra cultura y a la profunda historia del vino de la isla de Tenerife.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: Finca La Habanera

Varietal: 30% Listán Blanco, 30%Albillo Criollo, 40% Listán Negro

Graduación Alcohólica: 13% vol.

Sistema de cultivo: Cordón Trenzado y Cordón Royat

Edad media: Cordones Centenarios, Cordón Royat de 30 años

Tipo de suelo: Suelos minerales con horizontes de acumulación de arcilla, profundos y evolucionados

Altitud: Entre 575 y 700 m.s.n.m.

Elaboración: Desgranado a mano de las uvas enteras de Listán Negro fermentadas sobre mosto de Listán Blanco y Albillo Criollo

Crianza: Madurado sobre sus lías

Añada: Temperaturas frescas en invierno y primavera. Pluviometría constante y óptima hasta mayo. Verano y vendimia, cálidos y secos