



## LOS TOPES LISTÁN BLANCO CORDÓN TRENZADO

Dentro del Valle de La Orotava se encuentra un municipio de historia profunda y aristocrática llamado Los Realejos. Con sus pendientes extremas, esta antigua ciudad se encuentra fragmentada en multitud de minifundios donde los cordones trenzados destacan por su antigüedad. En sus zonas más altas se encuentra el origen de una gran tradición vitivinícola de Listán Blanco. En esta área, conocido como La Piñera, se encuentra el paraje de Los Topes, situado en el eje noreste de la dorsal de Pedro Gil. Sus suelos son los más próximos al Teide dentro del Valle de La Orotava y la parcela la conforman suelos volcánicos evolucionados situados sobre coladas basálticas. De ellos se deriva una intensa mineralidad.

Los viñedos centenarios con manejo tradicional en cordón trenzado se encuentran en una zona bajo la influencia del “mar de nubes”, típico del choque entre las altas laderas del Norte de Tenerife y los fríos Vientos Alisios. Con noches frescas y mañanas cálidas, goza de una climatología que permite al Listán Blanco estar dotado de una excelente acidez.



**Denominación de Origen:** Valle de La Orotava

**Paraje Vitícola:** Los Topes ( Los Realejos )

**Variedad:** 100% Listán Blanco

**Sistema de cultivo:** Cordón Trenzado

**Edad media:** Más de 50 años

**Tipo de suelo:** Volcánico, coladas basálticas evolucionadas

**Altitud:** Entre 585 y 610 m.s.n.m.

**Pluviometría media:** Entre 500 y 600 mm. Anuales

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

**Elaboración:** Tras una vendimia temprana para conservar frescor y ganar longevidad, las uvas se trasladan a la bodega donde son prensadas enteras, con raspón, buscando aumentar su capacidad de guarda. La limpieza del mosto se hace por gravedad y se fermenta con ligera turbidez, buscando ganar volumen manteniendo fresca. La levadura proviene de la parcela y se desarrolla con pie de cuba, de modo que podamos trabajar con bajos niveles de sulfitos. El final de la fermentación se lleva a cabo en barricas azuladas de 500 litros, demi-muids que permiten a este Listán Blanco ganar estructura con limitado aporte aromático del roble francés. El vino se cría durante 6 meses sobre sus lías, que le aportan una gran capacidad de guarda. Se ensambla en depósitos de acero inoxidable previamente a su afinamiento en botella.

**Número de botellas:** 1300 botellas