



LA QUINTA ROJA LISTÁN NEGRO CORDÓN TRENZADO

El Valle de La Orotava es un crisol de diferentes terroirs. Las diferencias de altitud, de orientación y de suelos marca la enorme diversidad de sus vinos. En Bodegas Arautava desde hace décadas venimos conociendo el potencial de la parcela de la Quinta Roja. Este hermoso paraje del Valle se ubica allí donde la pendiente abrupta de las Medianías nace, adornada por viñedos centenarios de Listán Negro en cordón trenzado. Este vino tinto quiere transmitir el carácter de los suelos de este paraje singular, formados por depósitos sedimentarios de arenas que permiten a las raíces hundirse a gran profundidad. Se obtiene así una mayor concentración durante la maduración de las uvas que, equilibrada con la excepcional acidez que regala nuestro clima atlántico y la altitud de la parcela, nos da un vino de extraordinario potencial.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: La Quinta (La Orotava)

Variedad: 100% Listán Negro

Sistema de cultivo: Cordón Trenzado

Edad media: Centenarias Prefiloxéricas

Tipo de suelo: Volcánicos, arcillosos profundos con clastos pómez

Altitud: Entre 500 y 550 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 las uvas llegan a bodega, donde se despallan a mano, grano a grano, sin estrujar con el objetivo de eliminar verdores. Fermentado con levadura de la propia parcela con pie de cuba. Se llevan a cabo escasos remontados para una extracción limitada, manteniendo el frescor y carácter del Listán Negro. Buscamos transmitir todo el carácter atlántico de nuestra región y por eso el vino se encuba por un período corto, no entra en contacto con madera y se afina en botella durante 8 meses.

Número de botellas: 800 botellas