



ARAUTAVA LISTÁN NEGRO

Don Américo García Núñez había crecido entre barricas. Y desde que fundó la Bodega, se propuso continuar la tradición inaugurada por su padre Don Casiano, también bodeguero. Este Arautava Tinto Tradicional es la culminación de sus desvelos por lograr un auténtico Listán Negro. Y creó un excelente vino que refleja con señorial personalidad, la profunda riqueza mineral de los suelos volcánicos de Tenerife. Elaborado con uvas procedentes en su mayoría de viñedos centenarios, organizados mediante la vieja técnica del Cordón Trenzado: un método de cultivo originario del Valle de La Orotava.

Supervisamos atentamente cada viñedo, para vendimiar en el punto óptimo de su maduración. Cada sorbo de este Listán Negro manifiesta su carácter varietal, evocando la raigambre atlántica de los vinos del norte de Tenerife.



Denominación de Origen: Islas Canarias

Paraje Vitícola: Norte de Tenerife

Variedad: 100% Listán Negro

Tipo de vino: Tinto Tradicional

Sistema de cultivo: Viñedo centenario prefiloxérico en Cordón Trenzado y Parral Tradicional en pequeñas Terrazas

Tipo de suelo: Suelo volcánico

Mantenimiento del suelo: Laboreo tradicional

Altitud: Entre 200 y 450 m.s.n.m.

Pluviometría media: Entre 300 y 400 mm. Anuales

Clima: Los veranos son cálidos, mientras los inviernos son largos y frescos. Parcelas expuestas a los Vientos Alisios cargados de brisa atlántica

Elaboración: Vendimia manual en pequeñas cajas que llegarán a la bodega para ser vinificadas inmediatamente. Despalillado sin estrujar y traslado a depósitos para fermentación alcohólica. Maceraciones de entre 4 a 6 días. Descubado y final de fermentación en fase líquida a baja temperatura

Notas de Cata: Es un vino fresco, frutal y elegante donde destacan los aromas frutales de arándanos y grosellas, recuerdos de hoja de higuera y un característico aroma a humo, reflejo de la mineralidad volcánica

Maridaje: Carnes blancas, piezas de cabrito y cordero. Setas de temporada