

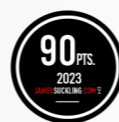


ARAUTAVA LISTÁN NEGRO PARAJE SAN ANTONIO

Viticultor D. Domingo Suárez

La tradición vinícola del Valle de La Orotava se remonta a los inicios del siglo XVI. Por ello la propiedad de la tierra está muy fragmentada. Para nuestra Bodega es crucial defender la labor de los pequeños viticultores que cuidan el rico patrimonio vitícola y cultural en aquellas escarpadas comarcas.

Las uvas Listán Negro para este Arautava Paraje San Antonio, proceden de aquellos pequeños viñedos situados en tierras bajas y de medianías. Así podemos efectuar una vendimia más temprana y la maduración óptima de los hollejos. El resultado es este vino varietal fresco, elegante y longevo.



Denominación de Origen: Valle de La Orotava

Paraje Vitícola: La Perdoma

Variedad: 100% Listán Negro

Tipo de vino: Tinto madurado en Barrica de Roble

Sistema de cultivo: Viñedo centenario prefiloxérico en Cordón Trenzado

Edad Media: Viñas centenarias (prefiloxérica)

Tipo de suelo: Suelo volcánico

Mantenimiento del suelo: Laboreo tradicional

Altitud: Entre 350 y 450 m.s.n.m.

Pluviometría media: Entre 350 y 450 mm. Anuales

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

Elaboración: Se vinifica al estilo tradicional, con remontados diarios. Terminada la fermentación, se separan los hollejos y se realiza la fermentación maloláctica en las mismas barricas de Roble; donde se criará entre 5 y 6 meses. Llegado este momento se ensambla y embotella. Se mantiene en Bodega hasta el momento óptimo para su consumo

Número de botellas: 2500 unidades

Notas de Cata: Es un vino equilibrado, con aromas de mora silvestre y ciruelas negras frescas, mineral, sutiles notas de especias dulces y café. En boca se muestra estructurado, denso y maduro. Es este un vino de gran capacidad de guarda que sorprende con el paso del tiempo

Maridaje: Ideal para acompañar carnes a la brasa y guisos cargados de sabor