

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

EL LOCO 2020

Variedad: Listán Negro.

Parcela: La Quinta, sistema de cultivo de cordón trenzado.

Edad de las cepas: +150 años.

Suelo: Volcánico, arcilla y piedras de basalto.

Vendimia: Manual seleccionada.

Fermentación: En lagar de hormigón abierto durante 10 días, 30% racimo entero pisado.

Crianza: 36 meses, depósitos de roble francés de 600 litros.

Grado alcohólico: 14,5%

pH: 3,61

Acidez T: 5,36

Azúcares residuales: 1,5

Producción: 800 botellas

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Color rojo cereza.

Predominio de aromas de fruta madura, a grosella negra, minerales, pimienta blanca, violetas, humo. Tanino sedoso y con buena estructura.

Maridaje:

Platos de carne de cocina tradicional, pastas rellenas de queso, setas o carne, estofados, quesos curados, preparaciones sabrosas.

Productor: QUINTA SAN ANTONIO

D.O.: Valle de La Orotava

Cosecha y elaboración propias

