

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

EL NARRADOR 2020

Variedad: Listán Negro, Listán Blanco, Albillo Criollo.

Parcela: La Quinta

Altitud: 430 m.

Suelo: Arcilla y arena en partes iguales, piedras de basalto, origen volcánico.

Vendimia: Manual seleccionada.

Fermentación: Espontánea, en lagar de hormigón abierto durante 10 días.

Crianza: 24 meses, depósito de roble francés.

Grado alcohólico: 14%

pH: 3,56

Acidez T: 5,50

Azúcares residuales: 0,2 g/l

Producción: 800 botellas

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Color rojo granate.

Predominio de aromas a especias, pimienta, grosella negra, vegetales.

Acidez media, tanino sedoso y con buena estructura.

Maridaje:

Legumbres, platos de carne de cocina tradicional, pastas rellenas de queso, setas, o carne, estofados con verduras.

Productor: QUINTA SAN ANTONIO

D.O.: Valle de La Orotava

Cosecha y elaboración propias

