

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

ATLANTE Listán Negro 2022

Variedad: Listán Negro.

Parcela: La Quinta, en 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, 20% racimo entero pisado.

Crianza: 12 meses, depósitos de roble francés de 600 litros.

Grado alcohólico: 12,5%

pH: 3,61

Acidez T: 5,29

Azúcares residuales: 0,3 g/l

Producción: 2.400 botellas.

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Color rojo cereza.

Predominio de aromas a grosella negra, minerales, pimienta, violetas.

Tanino sedoso y con buena estructura.

Maridaje:

Platos de carne de cocina tradicional, pastas rellenas de queso, setas o carne, estofados con verduras, preparaciones sabrosas.

Productor: QUINTA SAN ANTONIO

D.O.: Valle de La Orotava

Cosecha y elaboración propias

