

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

ATLANTE (Seco) 2022

- Variedad:** Albillo Criollo y Listán Blanco
Parcela: Los Topes, La Cruz Santa
Altitud: 650 m.
Edad de las cepas: 25 y 70 años
Rendimientos: 2,6 hl/ha
Suelo: Volcánico, rico en materia orgánica y ligeramente ácido.
Vendimia: Manual seleccionada
Fermentación: Espontánea, 21 días
Crianza: 12 meses sobre lías, 1/4 fermentado y afinado en barricas de roble francés.
Grado alcohólico: 13%
pH: 3,2
Acidez T: 5,11
Azúcares residuales: 0,80 g/l
Producción: 1.450 botellas

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Amarillo pajizo intenso.
Aromas a pera, membrillo, piel de naranja, hinojo, hierbas frescas y miel.
Intenso, salino, buena acidez, con un gran equilibrio en boca. Buena evolución en botella.

Maridaje:

Platos especiados, pescados en salsa, carnes blancas.

Productor: QUINTA SAN ANTONIO

D.O.: Valle de La Orotava
Cosecha y elaboración propias

