

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

ATLANTE Vidueño 2022

Variedad: Listán Negro, Vijariego N., Castellana, Negramoll.

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 4 días, racimo entero.

Crianza: 12 meses, depósitos de roble francés.

Grado alcohólico: 12,5%

pH: 3,61

Acidez T: 5,3

Azúcares residuales: 0,3 g/l

Producción: 1.700 botellas.

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Color rojo cereza.

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

Tanino sedoso y con buena estructura.

Maridaje:

Legumbres, 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

