

ATLANTE

VINOS & VIÑEDOS

ATLANTE Viejo

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: Añejado en barrica de castaño, sistema de rellenado cada 6 meses.

Grado alcohólico: 17%

pH: 2,9

Acidez T: 10,82

Azúcares residuales: 44 g/l

A. Volátil: 0,82

Embotellado sin filtrar.

Notas de Cata:

Color ámbar en tonos oscuros, evolución debido a la larga crianza. Los aromas y sabores del vino se intensifican debido a la mayor concentración de azúcares y extracto seco de sus componentes. Muy intenso, acidez elevada, con un gran equilibrio en boca. Oxidación de gran calidad generando aromas y sabores complejos, frutos secos, curry, caramelo, manzana asada. Persistencia muy larga.

Maridaje:

Vino de elevada concentración para disfrutar de manera aislada o con embutidos ibéricos, quesos curados, recetas a base de setas.

Productor: QUINTA SAN ANTONIO

D.O.: Valle de La Orotava

Cosecha y elaboración propias

