

ATLANTE

D.O. Valle de la Orotava

Por su origen geográfico, Atlante tiene una indudable influencia del mar sobre suelo volcánico, donde su cultivo en cordón trenzado es el regalo que han recibido de sus antepasados.

Lo hacen como siempre se ha hecho en esa zona del Valle de La Orotava, en el mismo lagar de hormigón que les dejaron sus abuelos, pero con el conocimiento del proceso y con una idea muy clara de los vinos que quieren elaborar. Vinos sin artificios, auténticos... facilitando que el proceso natural tenga lugar con variedades y levaduras autóctonas.



ATLANTE TINTO 2017

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

Listán Negro, Vijariego Negro.

ELABORACIÓN

Edad de las cepas: Más de 80 años.

Suelo: Volcánico, arcilla y piedras de basalto.

Vendimia: Manual seleccionada.

Fermentación: En lagar de hormigón abierto durante 10 días.

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

Embotellado sin filtrar.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza. Predominio de aromas a grosella negra, con toques minerales, de pimienta y violeta. En boca encontramos un tanino sedoso, buena estructura y equilibrio.

MARIDAJE

Platos de carne de cocina tradicional, pastas rellenas de queso, setas o carne estofado con verduras, preparaciones muy condimentadas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com