
PET-NAT ROSADO DE LISTÁN NEGRO

Podríamos catalogar la Listán Negro como una uva endémica de Canarias. Al contrario que prácticamente la totalidad de las variedades existentes en las Islas, que llegaron aquí de la mano de los diferentes colonizadores europeos, esta uva nació en las Islas Canarias a través de un cruce natural, por la ausencia de filoxera y cantidad de mutaciones de nuestras viñas, entre las variedades blanca Listán Blanco de Canarias y tinta Negramoll. Es, junto a la Listán Blanco, la uva más cultivada en el archipiélago debido a su gran resistencia a enfermedades como el oidio y el mildiu y la magnífica adaptación que ha generado a diferentes climas y tipologías de suelo volcánico, siendo óptima para elaborar vinos rosados o tintos. Es un vino tinto de, normalmente, poco color, debido a su fina piel u hollejo y de aromas a pimienta negra y blanca, frutos rojos, hoja de higuera y un carácter mineral y ahumado.



| | |
|---------------------|--|
| DO | Sin DO. |
| VARIEDAD | Listán Negro |
| ALTITUD | Entre 400 y 900 metros sobre el nivel del mar. |
| SUELO | Existe un marcado minifundismo en la isla donde la mezcla de parcelas y suelos es clave en la búsqueda de una identidad. Así, las diferentes parcelas donde cultivamos esta uva poseen diferentes tipologías de suelo volcánico. Para este vino la uva proviene de suelos jóvenes derivados de las últimas erupciones de la vertiente noroeste de la isla donde los componentes pedregosos permiten a las raíces profundizar y encontrar sustento. |
| CLIMA | Como toda la vertiente norte de nuestra isla, los viñedos están influenciados por los vientos Alisios provenientes del Atlántico Norte. Esto puede ser en forma de spray salino si los viñedos son cercanos al mar o, en este caso, aportando frescura por un ciclo de vegetación y maduración mucho más lento. Las precipitaciones anuales oscilan los 500 mm. |
| VIÑEDO | Viñedos plantados a pie franco sobre por la ausencia de filoxera, algunos de ellos centenarios. Cultivo en parral influenciado por la colonización de origen portugués y gallega en el noroeste de Tenerife. Aplicamos una viticultura de carácter sostenible, sin utilizar productos químicos de síntesis. No se aplican herbicidas ni pesticidas y las enfermedades se previenen con productos de origen natural. |
| VENDIMIA | Vendimia manual a principios de agosto. Las uvas se refrigeran entre -5 y 0 grados a la llegada a bodega, evitando así el uso de sulfuroso. |
| VINIFICACIÓN | Uva despalillada y maceración directa en prensa entre dos y seis horas. Fermentación en acero inoxidable con levaduras indígenas hasta ser embotellado a final de fermentación y concluir la misma en botella, generando el gas necesario para ser un vino espumoso de método ancestral. Posteriormente se cría sobre sus lías en botella y se degüella pasados diez meses. |

PARÁMETROS ENOLÓGICOS

Alcohol: 12,0% alc./vol.