

# VALLE DE LA OROTAVA

## "7 FUENTES" 2019

### Suerte de Marqués



**Situation** : C'est en 2006 que Jonatán et son frère Francisco créent Suertes de Marqués. Depuis plus de 20 ans, ce domaine familial cultivait déjà la vigne qu'il vendait aux vignerons de l'appellation Vallée de La Orotava, proche de Ténérife (Canaries).

La philosophie du domaine est de respecter

la tradition tout en intervenant le moins possible dans la production des vins (levures indigènes, utilisation un minimum de soufre).

Le vignoble est constitué d'une part de ceps centenaires de Listán Negro ou Blanco, cultivés en cordons multiples (unique !), et d'autre part de cépages autochtones (Pedro Ximenez, Tintilla...), cultivés en treilles et en cordon.

Autre particularité, toutes les vignes sont des vignes franches.

**Encépagement** : Listán Negro (90%), Castellana Negra (10%) vignes âgées de 10 à 180 ans environ, entre 250 à 800 mètres d'altitude.

**Terroir** : sols volcaniques

**Température de Service** : 15 à 16°C

**Potentiel de Garde** : 2022 à 2023

**Observations** : 35 parcelles composent cette cuvée cultivée en cordons tressés et royat. On est loin des vins espagnols stéréotypés que l'on peut connaître. Séducteur par son nez aux arômes infusés de fruits rouges frais tels que la pastèque et la groseille et des notes poivrées, sans réduction et très expressif. A la fois accessible et complexe en bouche, un registre atypique nous propose un voyage riche en énergie et en saveur. La finale minérale, tendue, hyper persistante vous donnera, à coup sûr, l'envie de découvrir la gastronomie locale !

**Accords Gourmands** : Lapin mijoté façon Salmorejo, Pot au feu Canarien...

