

Bodegas Acevedo acompañará la presentación del nuevo libro de José Antonio Martín Corujo



La lagunera Bodega Acevedo, adscrita a la D.O. Tacoronte-Acentejo, presentará el jueves 21 de enero su vino tinto tradicional Acevedo 2008 en el espacio cultural de la Librería Lemus sita en Avenida Trinidad, 59. El acto que comenzará a las 20h se centra en la presentación pública de la nueva colección de relatos de José Antonio Martín Corujo titulada *En tiempos de los buscadores de esperanza*.

La obra se compone de 14 relatos cortos, donde el autor, profesor de matemáticas, aborda con clarividencia y precisión la intención narrativa, y nos sumerge en la belleza, en la estética y en el arte a través de la palabra. Los relatos, escritos con una gran carga poética nos evocan historias de nuestro pasado reciente, y envolviéndonos en una atmósfera mágica consiguen despertar nuestras fibras más sensibles. La presentación correrá a cargo de Francisco Viña Ramos, profesor de Lengua y Literatura, y participará la compañía de teatro Pilar Rey/Antonio Abdo. Participan en su coedición

UNED-La Palma, Cabildo de La Palma y Cajacanarias.

El tinto Acevedo 2008 es un vino elaborado con las variedades autóctonas Listán Negro, Negramoll, Castellana Negra y Verijadiego seleccionadas manualmente. Los viñedos se encuentran situados desde el nivel del mar hasta los 700 metros de altitud en la comarca Tacoronte-Acentejo, siendo el sistema de conducción de la viña empleado el parral bajo y la espaldera. Este vino tiene una maceración y fermentación en depósito de acero inoxidable durante quince días con defangado y trasiegos sucesivos hasta la clarificación.



FICHA TECNICA

TINTO TRADICIONAL

Año de cosecha: 2008

Producción: 15.000 botellas

Tipo de vino: Tinto tradicional

Variedad de uva: Listan negro 50%, Negramoll 20%,
Castellana 20%, Verijadiego 10%

Tipo viñedo: Cultivo en espaldera y parralito bajo.

Altitud viñedo: desde nivel del mar hasta 700 m.

Vendimia: manual en cajas con transporte inmediato a bodega

Elaboración: Selección manual en cinta, despalillado mecánico
y paso a cubas.

Maceración y fermentación en depósito de acero inoxidable
durante 15 días con defangado y trasiegos sucesivos hasta
clarificación.

Crianza: No tiene como tal, conservándose en acero y cristal
hasta su consumo.

Embotellado: En Marzo de 2009 sin clarificación ni filtrado.

Graduación: 13% Vol. Acidez: 5,9 g/l.

Azúcar residual: 2,5 g/l

Nota: Servir entre 14° y 16° de Temperatura

SENSACION DE CATA

Esto se ha dicho del TINTO ACEVEDO:

"Hoy hemos tenido la suerte de probar un tinto canario bastante diferente. Se trata de un mono varietal de Castellana con dos meses de barrica y que no deja indiferente a nadie que este acostumbrado a catar vinos de Tacoronte Acentejo.

Desde luego la diferencia la marcan la capa tan alta que posee, un color morado intenso, y sus aromas a almendra amarga y frutos rojos maduros como la mora.

En boca se dispara en varias direcciones con un final claramente amargo que gusta mucho. Aquí es cuando la variedad de la uva juega un importante papel a la hora de catarlo en boca. Quizás no es un vino para tomar solo, y necesite siempre estar en buena compañía de carnes, por supuesto, de chocolate e incluso algún pescado que necesite ser exaltado con los sabores de este vino, como por ejemplo de un buen lomo de atún. Se los recomiendo."

B O D E G A
a C E V E D O

Cno. El Guincho 140 Valle de Guerra, 38270 La laguna | (t) 922540808 | (m) 610738730
(f) 922545212 | (e) ventas@bodegaacevedo.com | info@bodegaacevedo.com