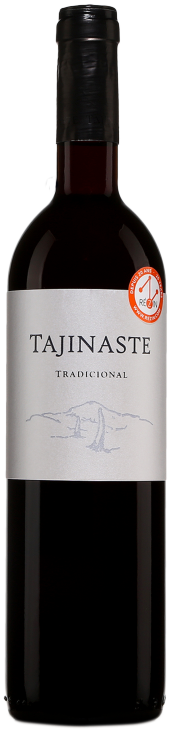
VALLE DE LA OROTAVA TINTO TRADICIONAL

2024 · Rouge · Espagne / Îles Canaries



Producteur : Bodegas Tajinaste
SAQ (CCNP) : 13619321
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 31.50 $

Appellation : Valle de La Orotava
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Îles Canaries
Nom du propriétaire : N/A
Encépagement : Listán Negro (100%)

Vinification : Macération lente et à température controlée en cuve inox
Élevage : 30% élevé en fût de chêne américain durant une période de 2 mois avant la mise en bouteille.

Accord vin et mets : Idéal en accompagnement de viandes grillées, et des tapas.

Le domaine :

Tajinaste est un projet vitivinicole qui regroupe 52 viticulteurs, répartis sur Tenerife oú sont cultivées les variétés endémiques de Listan Blanco, Listan Negro, Marmajeulo, Albillo, Moscatel, Vijariego Negro, Tintila et Baboso Negro. Tajinaste travaille activement avec ses viticulteurs pour que l'ensemble des processus et œuvres puissent bientôt être certifiés agriculture intégrée. Les vins de Tajinaste nous démontrent ce qui se vinifie de meilleur dans les Îles Canaries. Des vins de pur plaisir à déguster en toutes occasions. Des parfums de fruits mûrs très croquants sont ici l'une des grâces du climat de la région. Une touche très légère de bois, un mélange d'arômes ensoleillés. Captivants et sans fanfare, des vins d'hiver pour se réchauffer le cœur.

Revue de presse :

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal : Plaisirs liquides du week-end , Oct 2026

L'archipel espagnol des Canaries regroupe huit îles, situées au large du Maroc et du Sahara occidental. Le paysage de Tenerife, la plus grande des îles, est dominé par le Teide, un volcan qui culmine à 3715 m d'altitude et dont l'imposante stature donne naissance à une foule de microclimats. La famille d'Agustín García Farrais produit du vin sur le versant nord de ce géant depuis trois générations. Tout frais arrivé à la SAQ, le Tinto Tradicional 2024 est encore jeune, fringant et haut en couleur. Une expression mûre et concentrée du cépage indigène listán negro, avec des saveurs gourmandes de fruits noirs, de poivre noir et de sauge séchée et une trame tannique veloutée et assez compacte. Déjà agréable à boire avec une pièce de

viande grillée, il pourrait encore se bonifier d'ici 2030.

https://www.journaldemontreal.com/2026/10/17/plaisirs-liquides-du-week-end

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

L'île de Tenerife regroupe à elle seule cinq dénominations d'origine, dont la vallée de La Orotava, où Agustín García Farrais produit un excellent vin rouge, issu de listan negro. Un an plus tard, le 2018 présente au nez des parfums si nets et si expressifs de poivre et de piment d'espelette qui lui donnent des airs de chinon – ou de marcillac. La bouche est à la fois élégante par sa texture, et rustique par ses notes animales qui rappellent la parenté du listan avec le país. Servez-le autour de 15 °C.

Nadia Fournier, L'Actualité, Sep 2018

Un rouge des Canaries
Envie d'exotisme? Difficile de trouver un cépage plus dépaysant que ce rouge espagnol composé de listan negro, cultivé sur les sols volcaniques de Tenerife.
Les Îles Canaries représentent le premier producteur de bananes d'Europe. Mais ces îlots volcaniques qui se dressent dans l'océan Atlantique, à quelques centaines de kilomètres au large du Maroc et du Sahara Occidental, sont riches d'une foule de microclimats, dont certains propices à la viticulture. Chaque île possède sa propre dénomination d'origine et, à elle seule, l'île de Tenerife en regroupe cinq, dont la vallée de La Orotava, où Agustín García Farrais produit un excellent rouge, issu de listan negro.
Ce cépage aux origines génétiques encore incertaines donne ici un vin très singulier, aussi près de la terre que du fruit. La mâche tannique est compacte, les couches de saveurs se succèdent en bouche et une trame minérale et fumée – qui rappelle la nature volcanique des sols – apporte beaucoup de complexité en finale. Long en bouche, vivant et vibrant de jeunesse. À savourer avec une salade de légumes grillés ou un gratin d'aubergines.
Salud!

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-rouge-des-canaries/