



sábalo



DATOS BÁSICOS

Categoría: Vino Ecológico
Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino joven Blanco Seco
Variedad: 100% Palomino fina ecológica
Cosecha: 2019

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13,0 %vol
pH: 3,3
Azúcar residual: < 2 g/l
Sulfuroso total: <100 g/l
Alérgenos: sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: La uva proviene exclusivamente dos viñedos de Albariza, que llevan más de 15 años gestionados bajo el sistema de Agricultura Ecológica. Uno de ellos está cercano al mar en Sanlúcar y se trata de un viñedo de más de 35 años que en los últimos 17 años ha sido ecológico. El otro viñedo, más interno, situado en la atalaya de una colina desde la que se ven las marismas entre Sanlúcar y Trebujena, la viña de más de 25 años ha sido también certificada en ecológico por el CAAE hace más de 12 años. Con la uva de estos dos viñedos unimos la influencia marina con la del río Guadalquivir y las marismas.

Número de hectáreas: 15 Hectáreas
Edad media: 30 años.
Rendimiento: 6.500 kilos/Hectáreas
Tipo de suelo específico: Albariza, en ambos viñedos
Poda: Una de las viñas está podada a doble cordón y la otra a "Vara y pulgar"
Vendimia: a finales de agosto
Tipo de Vendimia: Manual

VINIFICACIÓN

La uva de cada uno de los dos viñedos se ha vinificado separadamente, a fin de poder obtener luego un coupage acorde con lo que pretendíamos expresar con este vino. Fermentación alcohólica: Temperatura controlada a 17o C en acero inoxidable de pequeña capacidad. Levaduras: Fermentación espontánea. Envejecimiento con lías durante cuatro meses. Embotellado: Mediados de Enero de 2020

PRODUCCIÓN: 5.500 botellas

NOTA DE CATA

Vista: Limpio y brillante. Color dorado.
Nariz: Matices complejos, de manzana madura y de melocotón, notas especiadas.
Boca: paladar amplio, cremoso, ligeras notas de frutas maduras y un suave matiz salino.

FORMATO

Botellas con capacidad de: 75 cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821