



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: 2021

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13,5 %vol

Acidez total: 4,3 g/L

pH: 3,35

Azúcar residual: < 2 g/L

Sulfuroso total: <60 g/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: la uva proviene de tres viñas ecológicas que se cuidan con esmero en los pagos históricos de Balbaína, Añina y Burujena.

Número de hectáreas: 15 Hectáreas

Edad media: 30 años.

Rendimiento: 6.500 kilos/Hectáreas

Tipo de suelo específico: Albariza, en ambos viñedos

Podá: 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: Noviembre 2021

PRODUCCIÓN: 42.000 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