



## PATINEGRO

Recibe su nombre del ave Chorlitejo Patinegro, un pequeño pájaro veloz e impaciente que adora las dunas del litoral gaditano y recorre miles de kilómetros para anidar en sus dunas. El Chorlitejo Patinegro se encuentra gravemente amenazado por la interferencia humana y de sus mascotas que transitan por las áreas de anidamiento y cría.

### DATOS BÁSICOS

**Categoría:** Vino Ecológico

**Indicación Geográfica Protegida:** Vino de la Tierra de Cádiz

**Tipo de vino:** Vino Blanco Seco

**Variedad:** 100% Palomino fina ecológica

**Cosecha:** 2021

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

**Grado alcohólico:** 13,5 % vol +/- 0.5

**Acidez total:** 4.5 g/L +/- 0.3

**pH:** 3.2 +/- 0.2

**Azúcar residual:** < 4 g/L

**Sulfitos:** < 100 mg/L

**Alérgenos:** Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

**Viñedo:** La uva proviene exclusivamente de dos viñedos de Albariza, uno de ellos lleva más de 15 años gestionados bajo el sistema de Agricultura Ecológica. 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

**Podá:** Una de las viñas está podada a doble cordón y la otra a "Vara y pulgar"

**Vendimia:** 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:** Fermentación espontánea. Temperatura controlada a 17°C en acero inoxidable de pequeña capacidad.

**Levaduras:** Levaduras autóctonas. Procedentes de las viñas.

**Crianza:** Tras el envejecimiento con lías durante 4 meses, se ha criado durante 10 meses en botas de roble procedentes de la crianza biológica bajo el velo de flor de vinos Manzanilla.

### CRianza

Tras el envejecimiento con lías, se ha criado durante un año en botas de roble procedente de la crianza biológica bajo velo de flor de vinos Manzanilla.

Este vino no ha sido clarificado y solo dispone de un ligero filtrado físico.

**PRODUCCIÓN:** 10.000 botellas

### NOTA DE CATA

**Vista:** Limpio y brillante. Color dorado.

**Nariz:** Matices complejos, notas minerales, sutilmente aromático y fragante.

**Boca:** paladar amplio, cremoso, untuoso, con textura y redondo. Un suave matiz salino.

### FORMATO

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



**BARBADILLO**

DESDE 1821