



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: 2022

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: $11,5 \pm 0,5$ % vol

Acidez total: $4,7 \pm 0,50$ g/L

Acidez Volátil: $0,20 \pm 0,10$ g/l

pH: $3,15 \pm 0,10$

Azúcar residual: 1 ± 1 g/l

Sulfitos: 90 ± 10 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.

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