



tamarix



CIELO, MAR Y TIERRA es el nombre de nuestra colección de vinos ecológicos. Ponemos énfasis en los elementos claves de nuestra zona, no solo porque estamos fuertemente ligados a ellos y dan carácter propio y singularidad a nuestros vinos, sino porque son la clave para entenderlos y el compromiso que requiere conservarla y preservarla.

Por eso, cada uno de los vinos de esta colección lleva el nombre de algún elemento (Cielo, Tierra o Mar) que contribuye al equilibrio natural de la costa de Cádiz.

Tamarix recibe este nombre de la planta 'Tamarix Gallica', que está muy presente en la costa de Cádiz ya que se adapta perfectamente a las zonas cercanas al mar con suelos salinos y húmedos. Se trata de una planta que estabiliza suelos arenosos y ayuda a fijar dunas. Incluso, su color anaranjado-rosáceo, sobre todo en otoño, encaja con el tono del 'moscatel con pieles' al que a partir de ahora va a dar nombre. Si con 'Sábalo' y 'Patinegro' se utilizaron ilustraciones, para la etiqueta de 'Tamarix' se ha optado por recuperar la cianotipia, una técnica que hace casi dos siglos que se puede decir que fue precursora de la fotografía

DATOS BÁSICOS

Categoría: Vino Ecológico

Tipo de vino: Vino joven Blanco Seco con maceración

Varietal: Moscatel de Alejandría ecológico y Palomino ecológico

Cosecha: 2024

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13.5 %vol

pH: 3.3 +/- 0.1

Azúcar residual: < 2 g/l

Ac total: 6.4 +/- 0.5 g/L

Sulfuroso total: 100 mg/l

Alérgenos: sulfitos

E(100 ml) 322kJ / 77 kcal

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Edad media: 30 años.

Rendimiento: 6.500 kilos/Hectáreas

Tipo de suelo específico: Albariza.

Vendimia: a finales de agosto

Tipo de Vendimia: Manual

VINIFICACIÓN

4 semanas de maceración con sus pieles a temperatura controlada.

Fermentación alcohólica: Temperatura controlada en acero inoxidable de pequeña capacidad.

Levaduras: Fermentación espontánea.

El embotellado se ha hecho solo con un ligero filtrado, por lo que puede presentar decantaciones naturales.

NOTA DE CATA

Vista: Limpio y brillante. Color naranja suave.

Nariz: Matices complejos, aromas frutales, hierbas aromáticas y flores blancas, así como notas de especias, frutos secos y tonos terrosos

Boca: Tanicidad marcada, gran equilibrio, acidez y ligero amargor

FORMATO

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



BARBADILLO

DESDE 1821