FLOR DE SABINA Blanco 2021

VIÑEDO: Flor de Sabina procede de viñedos a gran altitud, con un clima continental extremo. Los terrenos son pobres, pedregosos con roca sedimentada compuesta de caliza y arcillas.

SUELOS: Procedentes del mesozoico con más de 66 millones de años. El tipo de suelo es franco arcilloso arenoso sobre una base de roca caliza.

CLIMA: Continental que alterna inviernos muy fríos con veranos calurosos, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

VARIEDADES: Chardonnay

Grado Alcohólico: 13,5

PRODUCCIÓN: Controlada y menor al siguiente volumen: 7.000 Kg / HA

MACERACIÓN: Maceración pelicular en frío durante 12 horas. Fermentación alcohólica controlada entre 12 a 16º C.

VINIFICACIÓN: Fermentación controlada entre 15-17º, crianza sobre sus lías de 4 meses

PRODUCCIÓN: 26.000 Botellas.

VINO ECOLÓGICO: Los trabajos en bodega se realizan bajo las pautas de vino ecológico desde el año 2011. El clima de la zona favorece el cultivo ecológico: un ambiente muy seco y aire fresco ayudan a mantener sano el viñedo.

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE LA COSECHA 2021

El invierno de 2021 se recodará por su intenso frío y copiosas nevadas. Aún en primavera, las temperaturas se mantuvieron algo más bajas de lo habitual, aunque las precipitaciones se quedaron en los valores habituales durante todo el ciclo. Sin grandes olas de calor hacia el final del verano, llegó el momento de la vendimia con una uva de buena calidad.

CATA

Flor de Sabina Blanco 2021 es la versión más fresca y afrutada de nuestros Chardonnay. Con buena intensidad en nariz y boca presenta una delicada mezcla aromas a cítricos, frutos tropicales, manzanas frescas y florales.