

Finca Los Halcones

Sauvignon-Blanc

Sauvignon Blanc
White wine Vegan and
Organic
D.O.P. Manchuela

Ageing: three months on its
fine lees, continuous
bâtonnages.

Estate wine, signature wine.

Production Limited 5,000 bottle edition



Description

The location of these vineyards is called "Finca Los Halcones", a unique setting surrounded by pine groves, holm oaks and aromatic plants, nestled in the Cabriel Valley declared a Biosphere Reserve by UNESCO. In this plot of land there are 12 hectares planted

with Sauvignon Blanc grapes, from which are selected 3 hectares to elaborate the Finca Los Halcones. This selection is due to the fact that the soil is very uneven and the vines have a southern orientation. These two factors will be fundamental to obtain the highest quality grapes. As the terrain is uneven, the soil is more chalky and less fertile, the result will be a lower production. Insofar as the orientation of the vineyard trellis are concerned, this will depend on the hours of sunshine, in the manner described here, causing the bunches to be more sun-drenched, preventing fungal diseases and ensuring a perfect ripening. The result is a quality wine with a hallmark signature.



Alcohol
13%



Fermentation
30 days



Bottle
75 cl



Sauvignon Blanc
Ecológico y Vegano
D.O.P. Manchuela
Vino de parcela, vino de autor.

Tres meses con sus lias
finas, Batonage
continuado.

Edición limitada 5.000 botellas



Descripción

Bautizado el paraje de estos viñedos como "Finca Los Halcones", un paraje único rodeado de pinos, encinas y plantas aromáticas, enclavado en el Valle del Cabriel declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. En esta parcela hay plantadas 12 Ha. de Sauvignon-Blanc de las cuales seleccionamos 3 Ha para elaborar Finca Los Halcones. Esta selección se debe a que existe un gran desnivel en el suelo y las cepas están alineadas hacia el sur. Estos dos factores van a ser fundamentales para obtener la máxima calidad en las uvas. Al estar el terreno desnivelado, el suelo es más calizo y menos fértil, el resultado será una menor producción. Referente a la orientación de

los hilos del viñedo dependerá de las horas de insolación, de la forma que describimos provocará mas soleados los racimos, impidiendo enfermedades fúngicas y una perfecta maduración.

El resultado es un vino de calidad con sello de autor.



Alcohol
13%



Fermentación
30 días



Botella
75 cl