

Finca Los Halcones

Viognier

Aged White wine
Vegan and Organic
D.O.P. Manchuela.

Only wine of this type in Spain. Pioneers in the planting and elaboration of this variety of French origin wine (Rhône Valley).

Estate wine, signature wine.

Production Limited 4,000 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. The decision to plant the foreign Viognier white grape variety, a variety originating from the Rhône Valley, was due to the similarity of our terroir, a continental climate with Mediterranean influence, with deep chalky, clayey and sandy soils; and the necessity to look for late ripening and higher acidity white grape variety, as our Macabeo grapes were suffering enormously from climate change, with a rapid ripening which led to these grapes having a high alcoholic and low acidity content. Quality grapes which will be able to ferment in French oak without losing any of their freshness, preserving their acidity. Thanks to everything that surrounds these grapes, the Finca Los Halcones Viognier is a harmonious wine, with personality and hallmark signature.



Alcohol
14%



Fermentation
30 days



Bottle
75 cl



Blanco crianza
Ecológico y Vegano
D.O.P. Manchuela
Vino de parcela, vino de autor.

Vino único en España. Pioneros en la plantación y elaboración de esta variedad de origen francés (Valle del Ródano).

Edición limitada 4.000 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. La decisión de plantar la variedad foránea Viognier, una variedad originaria del Valle del Ródano, fue por la similitud de nuestro terroir, un clima continental con influencia mediterránea, unos profundos suelos calcáreos, arcillosos y arenosos; y una necesidad de buscar variedades de uva blanca de maduración más tardía y con una mayor acidez, ya que nuestros macabeos estaban sufriendo enormemente el cambio climático, con una rápida maduración que los hacía muy alcohólicos y con escasa acidez. Unas uvas de calidad que podrán realizar una fermentación en madera de roble francés sin perder un ápice de frescura, conservando su acidez. Gracias a todo lo que rodea a estas uvas, Finca Los Halcones Viognier es un vino armonioso, con personalidad y sello de autor.



Alcohol
14%



Fermentación
30 días



Botella
75 cl