

FICHA DE CATA

Finca Los Halcones

Chardonnay 2021

Vino

Blanco Fermentado en tinas.

Ecológico y Vegano

D.O.P. Manchuela

Vino de paraje, vino de autor.

La variedad chardonnay es originaria de Borgoña, y más concretamente, de los alrededores del pueblo Chardonnay, donde se menciona su cultivo en el siglo X.

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 Río Cabriel declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

La decisión de plantar la variedad foránea chardonnay en nuestras tierras fue para obtener unos vinos que tuvieran potencial de envejecimiento, vimos en la chardonnay la variedad idónea.

Con nuestro terruño de suelos profundos, calcáreos y arenosos; junto con un clima continental influenciado por el clima Mediterráneo íbamos a conseguir un chardonnay diferenciado del resto.

Unas manos experimentadas en el cultivo de la viña harían el resto, cuatro generaciones nos abalan la experiencia.

Uvas de calidad que podrán realizar una fermentación en tinas de roble francés, mas una larga crianza, sin perder un ápice de frescura, conservando su acidez. Gracias a todo lo que rodea a estas uvas, Finca Los Halcones Chardonnay es un vino armonioso, con personalidad y sello de autor.



Alcohol
14%



Fermentación
90 días



Botella
75 cl



Tipo de tapón

Corcho

microgranulado

Cápsula

PVC

Botella

Borgoña

Capacidad botella

75 cl

Capacidad caja

6 botellas

Tipo de caja

Cartón Kraft de 3 canales,
impresión flexográfica,
separador, posición vertical

Peso por caja

7,80 Kg 8437003236686

EAN code Botella

8437003236686

EAN code Caja

-

Palletización

Europallet 720 botellas

Americano pallet 840 botellas



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



VEGA TOLOSA

Polígono Industrial, Calle B nº11 Casas-

Ibañez 02200 Albacete, España

+34 602 601 744 Javier Gómez

www.vegatolosa.com

Finca Los Halcones

Chardonnay 2021



Nota de cata

Vista: Color limpio con tonos dorados y destellos brillantes.

Nariz: Recuerdos a plátano, manzana y toque mineral.

Recuerdos a madreSelva.

Boca: Sabroso, fresco, vivaz y frutal. Potente entrada con agradables notas a tostados y vainilla. Produce salivación y expresivas terminaciones.

Viñedo

Viejos viñedos propios, ecológicos y veganos, situados a 750 metros de altura sobre el nivel del mar entre los Valles de Júcar y Cabriel. Plantados en la zona de transición a la Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Suelos: Calizo, calcáreo y mineral. Vendimia manual a últimos de agosto.

Ubicación del Viñedo

Se encuentra a 120 km del mar Mediterráneo, entre los valles del río Júcar y Cabriel; este último declarado por la Unesco como Reserva de la Biosfera. Ubicado en la comarca de Casas-Ibáñez dirección Norte, lindando con la Derrubiada.

Esta parcela se encuentra en un entorno natural donde el viñedo está rodeado de encinas, enebros, tomillo, pinares, ...

Suelo

Su suelo rico en materia orgánica, calcáreo, calizo y mineral, aporta a este vino las peculiaridades del terruño.

Suelos profundos donde las raíces exploran el subsuelo para absorber los nutrientes que aportarán mineralidad a los vinos.

El suelo y el clima crean una personalidad única de nuestro Finca Los Halcones Chardonnay.

Clima

Con un clima mediterráneo-continental, lluvias en otoño y primavera, veranos secos y calurosos, e inviernos fríos. Reúne las características idóneas para cultivar estas viñas, con noches de verano frescas gracias al aire "solano" que ayudan a una maduración lenta y de calidad. Ideal para cultivar uvas naturales y ecológicas.

Viticultura Ecológica

La Familia Tolosa posee 250 Hectáreas de viñedo propio ecológico de las cuales 15 hectáreas están plantadas de Chardonnay, pero solamente dos hectáreas están destinadas para nuestro vino "Finca los Halcones" ya que se cultivan de una forma diferente bajando sus rendimientos a 3.000 kg por Ha.

Su cultivo es ecológico, certificado por la Norma Europea (EU-REG (CE) 834/2007).

No a los fertilizantes químicos (nos elaboramos nuestro propio compost ecológico de la mezcla de raspones de la uva y estiércol de ganado de oveja.

Para las enfermedades producidas por los hongos utilizamos base de cobre y azufre, productos ecológicos y naturales para la vid.

Los insectos dañinos los controlamos cuidando de los insectos beneficiosos que se encuentran en la vid, plantamos plantas aromáticas entre el viñedo para que puedan refugiarse y multiplicarse. Si nos encontramos con alguna plaga ocasional de polillas por problemas con los vecinos, utilizamos feromonas sexuales para confundir a los machos y evitar la fecundación de las hembras.

Elaboración Vegana

Desde el 2019 todos los vinos de la Familia Tolosa son de elaboración Vegana, esto significa que en el proceso de elaboración de Finca Los Halcones no se modifican genéticamente sus levaduras, ni se utilizan productos enológicos de origen animal.

Vendimia manual

Estas dos Ha. de chardonnay son vendimiadas manualmente en cajas de ocho kilos para proteger su calidad. Siempre en su momento óptimo de maduración. Gracias a las condiciones climáticas a lo largo del año, los parámetros de acidez, Ph y azúcares; son perfectos para elaborar un vino de calidad. En la bodega se realizaría el resto.

Elaboración

Recepción en bodega con una minuciosa limpieza y selección de la uva, ya realizada en el viñedo. Se enfría la uva y se llenan los depósitos realizando una maceración en frío para extraer los aromas de la piel. Sobre las 10 horas de maceración de descuba el mosto por gravedad introduciéndolo en un depósito de acero inoxidable para que decanten los sedimentos de forma natural.

Al día siguiente se llenan los foudres de roble francés de mosto limpio para realizar la fermentación alcohólica que durará unos 30 días. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino resultante es trasegado a un depósito para eliminar levaduras muertas, a los dos días decantando se vuelven a llenar los foudres con el vino ya limpio, para realizar una pequeña crianza de seis meses, realizando batonages para agitar las lías finas. A los seis meses clarificamos con proteína de guisante para limpiar el vino, se filtra y se embotella siguiendo estrictas medidas de seguridad e higiene.

Finca Los Halcones

Chardonnay 2021



Diseño de la etiqueta

Finca Los Halcones es un vino de parcela, así se llama este paraje y así hemos querido rendir este homenaje, con la marca del vino. Es una parcela donde podemos ver la inmensidad del Valle del Júcar, donde aves rapaces vuelan los cielos en busca de conejos y roedores; el halcón da el nombre a esta Finca y así lo hemos reflejado en la etiqueta, dos halcones cazando a su presa sería la imagen principal de la etiqueta.

En este vino la elección de materiales fue esencial para mostrar todas las sensaciones que queríamos transmitir. Empezando con la botella Borgoña, cuya forma robusta en la base aporta el peso y tradición de la bodega, papel Cottone Bianco de Manter que da a la etiqueta una sensación de delicadeza con una textura suave a base de algodón, stamping para resaltar los halcones y algunos elementos, golpe seco para marcar detalles que, de forma casi inapreciable, muestran un trabajo muy cuidado. Por último, una capa de relieve serigráfico, un toque de brillo para algunas zonas.

El resultado final ha sido conseguir transmitir el espíritu clásico y añejo del viñedo, pero además hemos aportado una finísima atención a los detalles como este gran vino se merece.

Etiquetado

