

FINCA LOS HALCONES SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC 100%
PLOT WINE
AGED ON LEES
VINTAGE 2022
ALCOHOL 14%
DOP MANCHUELA
ORGANIC AND VEGAN
LIMITED EDITION

Baptized the area of these vineyards as «Finca Los Halcones», a unique place surrounded by pine trees, holm oaks and aromatic plants, nestled in the «Valle del Cabriel» declared a Biosphere Reserve by UNESCO. We selected a plot of 2 hectares, due to the difference in soil (limestone and calcareous).

We control their ripening for 20 days until reaching the optimal moment to carry out the harvest in 10 kilo boxes so that the condition of the grapes is not damaged.

Already in the winery, it is taken to the selection table and macerated for 18 hours in the cold, then we ferment at a controlled temperature for 21 days.

Once the fermentation has finished, the wine is racked and begins aging for 3 months on its fine lees, carrying out a batonage once a week.



SAUVIGNON BLANC 100%
VINO DE PARCELA
CRIANZA SOBRE LIAS
VENDIMIA 2022
ALCOHOL 14%
DOP MANCHUELA
ECOLÓGICO Y VEGANO
EDICIÓN LIMITADA

Bautizada la zona de estos viñedos como «Finca Los Halcones», un lugar único rodeado de pinos, encinas y plantas aromáticas, enclavado en el «Valle del Cabriel» declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Seleccionamos una parcela de 2 hectáreas, debido a la diferencia de suelo (calizo y calcáreo).

Controlamos su maduración durante 20 días hasta llegar al momento óptimo para realizar la vendimia en cajas de 10 kilos para que no se dañe el estado de la uva.

Ya en bodega, se lleva a mesa de selección y macera durante 18 horas en frío, luego fermentamos a temperatura controlada durante 21 días.

Una vez finalizada la fermentación el vino se trasiega y comienza una crianza de 3 meses sobre sus lías finas, realizándose un batonage una vez por semana.