

VIÑEDOS Y BODEGA
MANUEL MANZANEQUE



FLOR DE SABINA

D.O FINCA ELEZ



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Chardonnay



ELABORACIÓN

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.

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

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



CRIANZA

Vino del año



NOTA DE 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.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com