



Finca Los Halcones

Bobal Crianza 2021

Vino tinto de Bobal crianza 2021

Ecológico y vegano

D.O.P. Manchuela

Vino de parcela, vino de autor

Viñedo viejo plantado en 1950, en la zona de transición a la reserva de la Biosfera.

Producción 16.600 botellas



Descripción

La zona de estos viñedos recibió el nombre de "Finca Los Halcones", un paraje único rodeado de pinos, robles y plantas aromáticas, situado en el "Valle del Cabriel" declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

En este vino buscamos expresar la singularidad de nuestros viñedos de cepas de más de 80 años para que sea un vino con personalidad propia.

Uva vendimiada manualmente con selección en bodega y maceración prefermentativa en frío. Destaca la fermentación con levaduras autóctonas de la uva para mantener el "terroir". El vino es resultado de una selección de 55 barricas de roble francés, de las que sólo se elaboran 16.600 botellas y otro largo periodo de tiempo en botella, crearán un vino armonioso, con personalidad y sello de autor.



Alcohol
14,5%



Fermentación
18 días



Botella
75 cl



Corcho

or,

Natural

Cápsula

Compleja

Botella

Borgoña

Capacidad de botella

75 cl.

Capacidad de caja

6 botellas



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

VEGA TOLOSA

Poliгоn Industrial, Calle B nº11 Casas-Ibáñez

02200 Albacete, España

+34 602 601 744 Javier Gómez

www.vegatolosa.com

