



FICHA DE CATA

Vega Tolosa Brut Nature Chardonnay 2018

Brut Nature Chardonnay

**Gran Cuveé Ecológico y
Vegano**

D.O.P. Manchuela

Vino de parcela, vino de autor

32 Ha. plantadas hace 18 años,
seleccionamos 2 Ha. para
este Brut Nature. Elaboración
Método Tradicional o
Champenoise. Segunda
fermentación en botella.

Edición limitada 1.000 botellas



Descripción

Bautizado como "Vega Tolosa", por las cinco generaciones que nuestra familia Tolosa lleva en sus vidas el cultivo de la viña y la elaboración de vino. Un honor para nuestros antepasados el crear este vino espumoso donde la calidad de la uva, el trabajo y el tiempo; que la Naturaleza sabrá conjugar para crear este Brut inigualable.

Vega Tolosa Brut Nature es un vino espumoso que ha esperado 18 años en que se desarrolle el viñedo de Chardonnay para alcanzar un sistema radicular y foliar, suficiente para producir uvas de calidad.

De igual modo, en la Bodega, durante los últimos 5 años hemos ido realizando diferentes ensayos y estudiando los resultados para alcanzar la máxima calidad. El resultado es un vino espumoso de calidad con sello de autor.



Alcohol
12,5%



Crianza botella
18 meses



Botella
75 cl



Tipo de caja

Estuche cartón Kraft de 3 canales,
impresión flexográfica, separador,
posición vertical, individual.

Tipo de tapón

Corcho
microgranulado

Peso por caja

2 Kg

Cápsula

PVC

EAN code Botella

-

Botella

Exclusiva Vega
Tolosa

EAN code Caja

-

Capacidad botella

75 cl

Palletización

Exclusiva

Capacidad caja

1 botella



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



Vega Tolosa

Brut Nature Chardonnay 2018



Nota de cata

Vista: Limpio y brillante, color dorado con ligeros tonos verdosos. Rosario de burbuja muy fino y elegante. Nariz: Aroma a panadería. Recuerdos a manzana verde. Boca: Perfecto equilibrio gustativo, muy frutal en boca. Burbuja muy suave.

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 la Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Suelos: Profundo, calizo y calcáreo. Vendimia manual a principios 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, tomillos, pinares...

Suelo

Su suelo rico en materia orgánica, calcáreo y calizo, 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 crearan una personalidad única de nuestro Vega Tolosa Brut Nature.

Clima

Con un clima mediterráneo-continental, lluvias en otoño y primavera, veranos secos y calurosos, e inviernos fríos. Reúne las características idóneas para cultivar estás 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

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, pensando en obtener poco grado alcohólico, porque en la segunda fermentación desarrollará un par de grados más.

Gracias a las condiciones climáticas a lo largo del año, los parámetros de acidez, Ph y azúcares; son perfectos para elaborar un vino espumoso 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 enfria 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 se descuba el mosto por gravedad introduciéndolo en un depósito de acero inoxidable para que decanten los sedimentos de forma natural.

Al día siguiente se trasiega el mosto limpio en un fermentador de acero inoxidable con temperatura controlada para realizar la fermentación alcohólica que durará unos 30 días a 15 °C. Una vez terminada la fermentación alcohólica el vino resultante es trasegado a un depósito para eliminar levaduras muertas, a los dos días decantando se vuelve a trasegar el vino ya limpio a unos "Foudres" de roble francés de 2.500 litros cada uno, para realizar una pequeña crianza de tres meses, realizando batonage para agitar las lijas finas.

A los tres meses clarificamos con proteína de guisante para limpiar el vino, se filtra y se embotella añadiendo mosto concentrado ecológico de base de uva y levaduras seleccionadas para que realice la segunda fermentación en la botella, tapándolas con un tapón corona (chapa) para aguantar la presión. Siguiendo estrictas medidas de seguridad e higiene. Las botellas de vino se guardan en un sótano (cueva o cava), según en



Vega Tolosa

Brut Nature Chardonnay 2018



la región donde nos encontramos. Las botellas se apilan en posición horizontal (en rima) en la cava donde reposarán, en silencio y con una humedad y temperatura constantes, un mínimo de 9 meses. Se realiza la segunda fermentación y la toma de espuma.

Los sedimentos fruto del agotamiento de las levaduras se depositan en el cuello de la botella gracias al giro diario que, de forma manual o automática, se realiza en pupitres o en jaulas que accionan los giropalets. La botella queda en posición 'de punta'.

Nuestro Vega Tolosa Brut Nature ha permanecido sus 9 meses de rigor y otros 9 de crianza. De manera manual se retiran los sedimentos. El proceso más habitual es el de congelar el cuello de la botella para que en el momento de extraer la chapa los sedimentos sólidos se desprendan fácilmente.

Cómo nuestro Vega Tolosa es un Brut Nature, solamente la rellenamos con la botella que hemos degollado anteriormente, sin adición de licor de expediciónni azúcar para reemplazar el líquido perdido en el degüelle.

Se coloca el tapón de corcho definitivo, la placa y el morrión. También las cápsulas y la etiqueta. En la contra etiqueta escribiremos el día del degüelle para que el consumidor sepa la evolución en el tiempo de esa botella.

La botella estará lista para deleitar los paladares más exigentes y alegrarnos la vida al público en general.

Diseño de la etiqueta

Vega Tolosa Brut Nature es un homenaje a nuestra Familia, a las cinco generaciones que han sabido transmitir el amor por el viñedo, para que hoy podamos ofrecer lo mejor de nosotros mismos.

Una etiqueta elegante para que
conmemores tus mejores
momentos con un brindis.
Salud!!!

Etiquetado – Material auxiliar

