



CLANDELVINO

ABRAZAFAROLAS

VERDEJO

SUELO Y VIÑEDO

Viñedos centenarios, con muy baja densidad de plantación y rendimientos muy bajos (700 kg por hectárea), que dan lugar a uvas de extraordinaria intensidad aromática y elevada concentración. Suelos franco-arenosos cultivados bajo manejo ecológico, sin empleo de herbicidas ni productos fitosanitarios, garantizando el máximo respeto por el viñedo y el entorno.

ELABORACIÓN

Recogemos la uva en cajas de 20 kilos manualmente y seleccionando cada racimo. Despalillamos y dejamos macerar en frío durante toda la noche.

Prensado en prensa vertical de madera y posterior desfangado en depósito de inox. Fermentación alcohólica espontánea en una bodega de roble americano usado de 500 L. Crianza con sus lías durante 6 meses realizando battonages periódicos hasta su embotellado.

Se trata de una elaboración sin sulfitos añadidos, sin filtración, ni clarificación, por lo que pueden aparecer sedimentos naturales en la botella. Seguimos el calendario lunar en todo el proceso.

CATA

Color amarillo pajizo casi dorado por la crianza en barrica.

Compleja nariz en la que encontramos flores, frutas como manzana ácida, coco y aromas lácteos. Sedosa entrada en boca, envuelto de fruta como la fresa y final largo marcado por la madera.



Apto para
veganos.



Conservar en
lugar fresco.



CLANDELVINO

ABRAZAFAROLAS

VERDEJO

SOIL & VINEYARD

Over 100 years old vineyards, with very low planting density and low yields (700 kg per hectare), producing fruit with great aromatic intensity and high concentration. Sandy loam soils managed organically, without the use of herbicides or synthetic plant protection products.

WINEMAKING

This is a natural wine, produced with minimum intervention and without added sulphites throughout the entire process. The grapes are hand-harvested in 20 kg boxes, with bunches selected in the vineyard. A cold pre-fermentative maceration is carried out, followed by pressing in manual wooden presses and transfer to stainless steel tanks for cold settling.

The wine is then transferred to oak barrels, where alcoholic fermentation takes place with indigenous yeasts, followed by aging on its lees with battonage until bottling.

As this wine is neither filtered nor chemically stabilized, natural sediment may appear in the bottle. In addition, the lunar calendar is followed throughout all stages of the process.

TASTING NOTES

Straw-yellow colour, almost golden due to barrel aging. A complex nose with floral notes, fruits such as tart apple, coconut, and lactic aromas.

Silky entry on the palate, wrapped in fruit notes such as strawberry, with a long finish marked by the influence of the wood.



Suitable
for vegans.



Store in a
cool place.