

SOTOVELO

ELABORADO BAJO VELO DE FLOR



¿ QUÉ NOS HACE ÚNICOS ?

El desarrollo del velo de flor en la crianza es una característica distintiva de los vinos de Jerez. Originalmente limitado a la producción de fino y otros vinos generosos de la región, Sotovelo se inspira en la tradición para ser vanguardista en su empleo en un vino blanco.

Nuestro compromiso es explorar los límites de este proceso natural excepcional y artesanal en vinos tranquilos provenientes de los extraordinarios suelos de Albariza del Marco de Jerez.

ELABORACIÓN: tras la fermentación en tinajas de hormigón y bocoyes (barricas de 700L) de castaño y durante la crianza de 8 meses, se forma naturalmente en la superficie del vino un velo de levadura conocido como "flor", que confiere al vino un carácter único y distintivo:

- El vino adquiere notas de almendra, pan tostado y levadura, junto con matices salinos y minerales de los suelos calizos de albariza, combinados con notas cítricas, de manzana verde y nectarina, típicas de la variedad Palomino.
- Las levaduras de flor se alimentan, entre otros, de etanol (alcohol), glicerol (un compuesto natural que contribuye al cuerpo viscoso del vino y a la percepción de dulzor) y azúcar, ayudando al vino a mantener un contenido de alcohol moderado (12%), notas punzantes en nariz con vertical sequedad y salinidad en boca (el contenido final de azúcar es <1g/l).
- El velo de flor en la superficie del vino actúa como una barrera protectora contra la oxidación, evitando que el vino entre en contacto directo con el aire, conservando su frescura y aromas.

VARIEDAD: Palomino

SUELO: Albariza (caliza procedente de algas marinas y diatomeas fosilizadas en el Período Paleógeno).

VIÑAS: Pago Balbaina. Cultivo de secano en conversión a ecológico.

REGIÓN: Andalucía; Jerez; en la localidad de la Costa Atlántica de El Puerto de Santa María.

[VER EN GOOGLE MAPS](#)



www.sotovelo.wine

 [sotovelowine](#)

SOTOVELO

ELABORADO BAJO VELO DE FLOR



¿ QUÉ QUIERE SABER EL CONSUMIDOR ?

SOTOVELO, un vino de Palomino, variedad autóctona de Andalucía, elaborado en el Pago Bilbaína, de cultivo ecológico.

Un proceso único – perfeccionado a lo largo de generaciones en Jerez – donde el vino se desarrolla durante 8 meses bajo un velo de flor (levaduras) en barrica, adquiriendo notas de almendra y pan tostado junto con matices salinos y minerales, combinados con tonos cítricos y de manzana verde típicos de la variedad Palomino.

Un vino complejo que fusiona notas de frutas de hueso y cítricas con la salinidad y sapidez o umami; ideal con jamón ibérico, quesos curados, anchoas y boquerones del Cantábrico, o como aperitivo.



¿ QUÉ QUIEREN SABER LOS PROFESIONALES ?

SOTOVELO es un vino blanco gastronómico único que ofrece excelentes alternativas de maridaje; gracias a la combinación de su base frutal (típica del Palomino), con la complejidad (mineralidad, salinidad, umami) de un proceso único natural y perfeccionado por generaciones, para elaborar vinos generosos en Andalucía, el velo de flor.

Una nueva mirada a los vinos tranquilos de suelo de alto contenido calcáreo (la Albariza) del Marco de Jerez, la región vitivinícola más meridional de Europa continental.

COSECHA: 2022

CRIANZA: 8 meses bajo velo de flor en bocoyes viejas (80 años) de castaño, grandes de (700L).

ALCOHOL: 12%

PH: 3,27 – ACIDEZ: 6,29 – AZÚCAR RESIDUAL: <1g/L

SULFITOS: 68mg/L (máximo para vinos blancos en la UE: 200mg/L)

EMBALAJE: Cajas de cartón (Certificado) 6 x 750ml; 95 cajas por pallet UE

BOTELLAS: 750ml ligeras (395gr) de Borgoña – CIERRE: Corcho DIAM5; Etiquetas de papel certificadas FSC



www.sotovelowine

 [@sotovelowine](https://www.instagram.com/sotovelowine)