

Santa Petronila

Spagna - Andalusia - Jerez de La Frontera Cádiz



Santa Petronila

Proprietà / Fondatori Marco Divino CB / Agustin Benjumeda y Brita Hektoen

Inizio Attività 2006

Vitivinicultura Naturale, integrale, vinificazione naturale

Ettari 17

Bottiglie prodotte 5.000 / 7.000

FINO FLOR DE MACHARNUDO EN
RAMA

100% Palomino fino

Zona di produzione: Pago Macharnudo Bajo - Jerez

Terreno: terra bianca e calcarea che trattiene l'umidità

Vendemmia: manuale

Affinamento: maturazione biologica sotto il velo della "flor" per circa 10 anni nel sistema Solera

Colore: oro intenso

Profumo: armonioso, molto tipico di Jerez

Sapore: intenso, mandorle tostate, cera d'ape, un accenno di miele, rotondo e fresco

Grado Alcolico: 15,5% vol



Nel cuore del celebre Pago Macharnudo Bajo nasce la più piccola bodega di Jerez al mondo, Santa Petronila: una storica casa di vigna di oltre 300 anni, immersa tra cipressi e filari antichi. Su terre di albariza cariche di salinità fossile, le vecchie vigne di Palomino, Pedro Ximénez e Moscatel crescono forti, nutrite da un microclima irripetibile. La vinificazione, interamente artigianale, prevede fermentazioni spontanee e affinamenti in botti di rovere o inerti, nella stessa vigna. Ne nascono vini puri, vibranti e identitari: bianchi di albariza e Jerez d'autore, non filtrati, che raccontano il territorio dalla vigna alla botte, e dalla botte al calice.