



SA CABANA CHARDONNAY 2021 RECONOCIDO CON UN BACCHUS DE ORO

La Unión Española de Catadores ha concedido la Medalla de Oro a este vino monovarietal de la Bodega Sa Cabana (Binissalem, Mallorca), que es propiedad de la familia Codolá Bonet (Valentin Hotel Group) y pertenece a la D.O. (IGP) Vino de la Tierra Mallorca



Sa Cabana Chardonnay 2021 ha sido reconocido con una Medalla de Oro en el XXI Concurso Internacional Bacchus 2023, organizado por la Unión Española de Catadores

A 23 de mayo de 2023. La Bodega [Sa Cabana](#) está de enhorabuena. Su monovarietal **Chardonnay 2021** ha sido reconocido con una **Medalla de Oro** en el **XXI Concurso Internacional Bacchus 2023**, que cada año organiza la **Unión Española de Catadores**.

Este importante premio confirma la consolidación de un proyecto que vio la luz hace **6 años**. Hoy en día, gracias al excelente cuidado de sus viñas, y a los innovadores procesos de vinificación que aplica el equipo que está actualmente a su cargo, la Bodega Sa Cabana ha logrado hacerse un nombre en el cada vez más competitivo mundo del vino mallorquín.

Elaborado en la principal localidad vitivinícola de la isla, Binissalem, el **Chardonnay 2021** de Sa Cabana pertenece a la **D.O. (I.G.P) Vino de la Tierra Mallorca**.

Notas de cata:

Fase visual: color amarillo pajizo, con reflejos a oro nuevo, limpio y brillante.

Fase olfativa: intensidad pronunciada, primeros aromas a frutas tropicales, como piña o mango. Recuerdos cítricos también volcados en una frescura tropical.

Fase gustativa: entrada en boca seca y refrescante, de nuevo aromas a fruta tropical, piña y mango. Vuelven los recuerdos cítricos como el pomelo que aportan frescura.

El trabajo de lías aporta una textura untuosa, que remarca los aromas y sabores ya presentes en el vino, que en su conjunto lo convierten en un vino muy elegante.



Acerca de la Bodega Sa Cabana:

Sa Cabana es una antigua finca agraria situada en Binissalen (Mallorca), propiedad de la familia Codolá Bonet, históricamente vinculada al sector agrícola de la isla. En sus inicios se dedicó a la explotación lechera, y posteriormente al policultivo tradicional de Mallorca, basado en cítricos, olivos, almendros, algarrobos y cereales.

Ocupa una superficie de 35 hectáreas, de las cuales 11 se destinaron hace 22 años al cultivo de viñas de variedades mallorquinas (Giró Ros y Callet) y europeas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Chardonnay).

Hace 6 años, la extraordinaria calidad de las uvas llevó a los propietarios a abrir una bodega para elaborar sus propios vinos de manera profesional.

En la actualidad la Bodega Sa Cabana cuenta con UN EQUIPO, y destaca por la extraordinaria calidad de sus uvas, que son cuidadas con el máximo esmero, y de manera sostenible, con el fin de conseguir vinos de gran calidad.

Elabora 3 vinos tintos (**S'Alegria** -Manto Negro 100%- , **Viure** -Callet 100% - y **Merlot** - crianza en barricas de roble francés de 500L ; 3 vinos blancos (**Giró Ros**, **Chardonnay** en tanque- y **Xisca** -Giró Ros con crianza en barrica de 500L y 2 vinos rosados (**Rosado Merlot** y **Rosado Cabernet**).

Para más información: <https://bodegasacabana.com/>

Acerca de Valentin Hotel Group:

[Valentin Hotel Group](#) es una cadena hotelera fundada en Mallorca en 1967 por Doña Francisca Bonet Suñer y Don Miguel Codolá Camps, con la colaboración del patriarca Don Gregorio Bonet. Desde la apertura de su primer establecimiento, la Pensión Paguera, el grupo se ha expandido hasta elevar su portfolio a un total de 13 hoteles ubicados en Mallorca, Menorca, Cádiz, México y Cuba.

Para más información:

Agencia PR MCG Comunicación

Mónica Cerdá

Móvil: +34.649.87.89.87/ E mail: mcgcomunicacion@gmail.com