



SA CABANA CHARDONNAY 2021 RÉCOMPENSÉ PAR UN BACCHUS D'OR

L'Union espagnole des dégustateurs a décerné la médaille d'or à ce vin monocépage de la Bodega Sa Cabana (Binissalem, Majorque), qui appartient à la famille Codolá Bonet (groupe hôtelier Valentin) et fait partie de l'AOC (IGP) Vino de la Tierra Mallorca



Le Sa Cabana Chardonnay 2021 a reçu une médaille d'or au concours international XXI Bacchus 2023, organisé par l'Union des dégustateurs espagnols.

23 mai 2023. La Bodega Sa Cabana a de la chance. Son monocépage Chardonnay 2021 a reçu une médaille d'or au XXI^e concours international Bacchus 2023, organisé chaque année par l'Union des dégustateurs espagnols.

Cette importante récompense confirme la consolidation d'un projet né il y a 6 ans. Aujourd'hui, grâce aux excellents soins apportés à ses vignobles et aux processus de vinification innovants appliqués par l'équipe actuelle, la Bodega Sa Cabana a réussi à se faire un nom dans le monde de plus en plus compétitif du vin majorquin.

Produit dans la principale ville viticole de l'île, Binissalem, le Chardonnay 2021 de Sa Cabana appartient à l'AOC (I.G.P.) Vino de la Tierra Mallorca.

Notes de dégustation :

Phase visuelle: Couleur jaune paille, avec des nuances d'or neuf, nette et brillante.

Nez: intensité prononcée, premiers arômes de fruits tropicaux tels que l'ananas et la mangue. Des notes d'agrumes s'expriment également dans une fraîcheur tropicale.

Phase de dégustation: sec et rafraîchissant en bouche, à nouveau des arômes de fruits tropicaux, d'ananas et de mangue. Des notes d'agrumes comme le pamplemousse reviennent, apportant de la fraîcheur.

Le travail des lies apporte une texture onctueuse qui met en valeur les arômes et les saveurs déjà présents dans le vin, ce qui en fait un vin très élégant.



À propos de Bodega Sa Cabana :

Sa Cabana est un ancien domaine agricole situé à Binissalen (Majorque), propriété de la famille Codolá Bonet, historiquement liée au secteur agricole de l'île. À l'origine, elle se consacrait à l'élevage laitier, puis à la polyculture traditionnelle de Majorque, basée sur les agrumes, les oliviers, les amandiers, les caroubiers et les céréales.

Elle occupe une superficie de 35 hectares, dont 11 hectares ont été consacrés il y a 22 ans à la culture de vignes de variétés majorquines (Giró Ros et Callet) et européennes (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Chardonnay).

Il y a six ans, l'extraordinaire qualité des raisins a incité les propriétaires à ouvrir une cave pour produire leurs propres vins de manière professionnelle.

Aujourd'hui, la Bodega Sa Cabana compte UNE ÉQUIPE et se distingue par l'extraordinaire qualité de ses raisins, qui sont traités avec le plus grand soin et de manière durable, afin d'obtenir des vins de grande qualité.

Elle produit 3 vins rouges (S'Alegria -Manto Negro 100%-, Viure -Callet 100%- et Merlot - élevés en fûts de chêne français de 500L ; 3 vins blancs (Giró Ros, Chardonnay en cuve- et Xisca -Giró Ros élevé en fûts de 500L et 2 vins rosés (Rosé Merlot et Rosé Cabernet).

Pour plus d'informations : <https://bodegasacabana.com/>

À propos du groupe hôtelier Valentin :

Le groupe hôtelier Valentin est une chaîne hôtelière fondée à Majorque en 1967 par Doña Francisca Bonet Suñer et Don Miguel Codolá Camps, avec la collaboration du patriarche Don Gregorio Bonet. Depuis l'ouverture de son premier établissement, la Pensión Paguera, le groupe a étendu son portefeuille à un total de 13 hôtels situés à Majorque, Minorque, Cadix, au Mexique et à Cuba.

Pour plus d'informations :

Agence de relations publiques MCG Comunicación

Mónica Cerdá

Portable : +34.649.87.89.87/

E mail : mcgcomunicacion@gmail.com