Presentación

Presentación: Botella ligeramente troncocónica de estilo bórdeles (750 ml)

Características de la añada

El 2018 nos encontramos con un inicio de año ligeramente más cálido a lo habitual, recuperando las temperaturas propias de la estación en el mes de febrero, tratándose a su vez de un invierno húmedo con unas precipitaciones de unos 85 mm, superando con creces las pluviometría medias de la zona. El mes de marzo resulto frío, con algunas heladas matutinas, siguiéndole un mes de abril y mayo más atemperado, sin embargo debido al mes de marzo se produjo un retraso en el ciclo vegetativo de la planta. Los posteriores meses de mayo, junio y agosto fueron acordes a lo habitual con temperaturas promedio cercanas a los 23ºC, sin embargo estos estuvieron ligados a una competa ausencia de precipitaciones.

Debido a estos hechos se produjeron retraso en las jornadas de recolección de la uva, produciéndose complicaciones causadas por las tormentas de final de verano.

Rendimiento

La producción de cada planta no supera los 2 kilogramos.

Cosecha

Vendimia de cada variedad por separado, recolectados los racimos de manera manual en cajas no superando los 10 kg/caja. La vendimia comienza con los primeros rayos de sol aprovechando las bajas temperaturas, durante las primeras semanas de septiembre.

Vinificación

Maceración pelicular de cada variedad durante un máximo de 8 horas a baja temperatura. Separación del mosto flor del mosto prensa, utilizando únicamente las mejores calidades. Desfangado estático leve de los mostos a baja temperatura. Tanto Chardonnay, Sauvignon blanc y Macabeo fermentan en barricas nuevas, de segundo y tercer año, utilizando barricas de roble francés de volúmenes de 225 y 300 litros. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se procede a realizar una maduración en barrica con sus lías, realizando dos battonage con diarios durante los dos primeros meses.

Envejecimiento

Permanece en barrica durante 4-6 meses, en función de la evolución del vino, pasando a realizar tres battonage por semana, una vez transcurridos los dos primeros meses de crianza.

Nota de Cata

Vista: Amarillo pajizo con reflejo dorado, limpio y brillante.

Nariz: Aromas complejos, predominando la tipicidad varietal de Chardonnay (frutos secos, pan tostado, etc) y Sauvignon Blanc (hierba, heno, etc), sutiles recuerdos a ahumados y vainilla, fruto de la crianza en barrica y su crianza en lías

Boca: Sensación densa y cremosa, con un paso deboca amplio y acidez equilibrada potenciando su sedosidad sin opacarla. Retrogusto largo y persistente, retornando ligeramente matices tostados.

Grado alcohólico: 14% vol. Capacidad 750 ml
Temperatura de servicio: Entre 9º- 12º aproximadamente
Consumo: Óptimo hasta 2022 aproximadamente si se conserva en buenas condiciones.