



BLEND DE BLANCOS CRIANZA EN ROBLE

RESUMEN:

Variedad: 70% Chardonnay, 15% Albariño
y 15% Viognier

Vinificación: prensado directo

Enólogo Responsable: Daniel CIS

Región: Colonia Estrella - Carmelo

LA COSECHA

Las uvas son cosechadas manualmente a finales de enero y principios de febrero en su punto óptimo, con niveles de azúcar altos, acidez natural equilibrada y potencial de sabores y aromas en su máximo nivel.

VIÑEDO

Esta situado a pocos kilómetros de la ciudad de Carmelo, en el corazón de Colonia Estrella a 5 kilómetros de la línea recta del estuario del Río de la Plata, y 100 metros de la bodega. La cercanía del Río de la Plata, incide favorablemente en la maduración y la sanidad de las uvas, siendo un factor característico de este terroir. Los suelos son de textura franco limosa, que proporcionan uvas pequeñas y racimos con granos sueltos, otorgando mostos concentrados de gran complejidad.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Se elaboró cada variedad por separado en tanques de acero, siguiendo un riguroso protocolo consistente en un suave despalillado, y prensado directo, inmediatamente el jugo fue enfriado a 4°C durante 48 horas, para realizar su desfangado. Luego se procede a la inoculación de las levaduras seleccionadas para dar inicio a la fermentación alcohólica, al finalizar ésta se trasiega el vino para eliminar las borras gruesas.-

En el mes de abril se define el blend siendo la variedad principal Chardonnay y se complementa con Albariño y Viognier. Una vez definido el corte se pasa a barrica de roble francés exclusivamente para su crianza. A los 6 meses es retirado de la barrica para su envasado y conservación en cava

CATA

Presenta un color amarillo suave con notas verdes. Nariz muy intensa y compleja, donde se destaca aromas a frutas blancas, flores y notas tostadas.

En boca es muy frutal, equilibrado, con una acidez que le aporta frescura y un final levemente abocado.

Recomendado para acompañar: carnes blancas, pescados y mariscos, ensaladas, y postres como una crema brulée infundada con ralladura de cítricos.-

Temperatura de servicio: 10°