

Guerinda LA BLANCA

2023

AÑADA

Año marcado por la severa sequía arrastrada desde 2022 que se agrava durante el invierno y la primavera. Como consecuencia, desarrollos vegetativos iniciales contenidos y heterogéneos. Añada muy cálida y seca, a excepción de las lluvias registradas en junio que aumentaron la presión del riesgo de enfermedades como el oídio. Aun así, tasa de fertilidad y cuajado alta, aunque el rendimiento fue ligeramente inferior a la campaña pasada debido a las mermas producidas por las altas temperaturas en los meses previos a vendimia. Vendimia extremadamente húmeda y cálida. En general, vinos concentrados, pero con sensación de fruta fresca y bajos pH. Parece que va a ser una gran añada.

VARIEDAD

Chardonnay

VIÑEDO

Vino de paraje de las parcelas “El Pino” y “Alvaros”, plantadas entre 2000 y 2005 a los pies de la Sierra de Guerinda (450m). Viticultura ecológica.

ELABORACION

Vendimia: 26 de agosto.

Rendimiento: 4.600 Kg/Ha.

Suave despalillado y extracción del mosto yema sin prensar. Fermentación en frío (18°C) en depósito de hormigón durante 20 días. Clarificado con bentonita y filtrado.

Embotellado en febrero de 2024.

NOTAS DE CATA

Color Amarillo brillante. Piña y cítricos, notas de mango y toque anisado en nariz. Cremoso y suave en boca. Volumen amplio equilibrado con una agradable acidez. Final largo y delicado. Complejidad en boca.

Muy buena evolución en botella.

PRODUCCION

13.500 botellas.

RECONOCIMIENTOS

2022: 91 Timatkin

