

dV Chardonnay 2008

100% CHARDONNAY

(2.800 botellas)

Elaborado a partir de seis clones de Chardonnay de la finca Huerto del Mellizo de Ronda. Las cepas se encuentran a la vera de un arroyo, a unos 600 m de altitud y con un suelo con alto contenido en arcilla, estas características junto a la añada del 2008 que fue húmeda y poco cálida dan lugar a un vino muy singular.

ELABORACIÓN

Durante la vendimia se realiza una primera selección de racimos en campo rechazando todos aquellos que presenten deshidratación o pardeamientos. Una vez en bodega la uva vuelve a seleccionarse en una mesa vibratoria, se despalilla y se estruja. La pasta junto con el raspón se introduce en jaulones de madera que se dejan escurriendo durante unas horas para extraer el mosto flor. Posteriormente el jaulón se lleva a la prensa y se realiza un prensado ligero (rendimiento medio del 50%).

En el depósito el mosto se somete a baja a temperatura durante dos días para hacer un desfangado natural y se trasiega. El mosto ya límpido se lleva parte a un depósito de acero inoxidable para realizar una fermentación alcohólica muy lenta a 14° C (dura aproximadamente un mes) y otra parte se fermenta en tinas de madera de 500 L a 22° C.

Cuando finaliza la fermentación alcohólica al vino del depósito se le interrumpe la fermentación maloláctica para conservar ácido málico que aportará frescura al vino y en las tinas se realiza la fermentación maloláctica completa con batonnage. Una vez terminada la fermentación se ensambla el vino y se le realiza una crianza de tres meses.

DATOS ANALÍTICOS

% vol.	pH	Acidez Total g/L	Acidez Volátil g/L	Ácido Málico g/L	Glicerina g/L
13,0	3,30	6,5	0,40	1,2	4,2



NOTAS DE CATA

Brillante, de color amarillo dorado pálido. En nariz complejo, inicialmente aparecen notas florales junto a manzana y pera, a medida que se va abriendo recuerdos a bollería, tostados y un ligero toque mineral. En boca voluminoso, largo y con una buena acidez. Un vino con grandes aptitudes para evolucionar con el tiempo.