

dV Chardonnay 2006

100% CHARDONNAY

(1400 botellas)

Este vino ha sido elaborado a partir de uvas de cepas de cinco años procedentes de la finca Huerto del Mellizo en la aldea de La Cimada (Ronda) a unos 600 m de altitud. Esta finca se encuentra a la vera de un arroyo lo que le confiere unas características climáticas propicias para el cultivo de una variedad blanca en una zona tan cálida como Ronda.

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. Una vez seleccionada se despallilla, se estruja y se introduce en un jaulón de madera donde se deja escurriendo durante dos horas para extraer el mosto flor. Después el jaulón se introduce en la prensa y se realiza un prensado ligero, alcanzando rendimientos del 50%.

Una vez en el depósito el mosto se baja a 8 °C durante dos días para hacer un desfangado natural y se trasiega. El mosto ya limpio se inocula con levaduras criófilas y se lleva a 12-14 °C para realizar la fermentación alcohólica muy lenta que dura un mes aproximadamente.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se evita la fermentación maloláctica y se mete una parte en barrica y otra se mantiene en depósito. El vino permanece 3 meses en barrica de roble francés para posteriormente ensamblarlo con el vino fresco.

DATOS ANALÍTICOS

% vol.	pH	Acidez Total g/L	Acidez Volátil g/L	Ácido Málico g/L	Glicerina g/L
14,0	3,45	5,2	0,32	1,3	4,9



NOTAS DE CATA

Brillante de color amarillo pajizo. En nariz prevalecen los aromas florales y frutales destacando los frutos tropicales como el plátano y el mango. En boca untuoso, persistente y con una buena acidez. Un vino con cierta complejidad al mantener la frescura de la fruta complementado con las notas de bodega.