

# dV Chardonnay 2007

**100% CHARDONNAY**

**(2.500 botellas)**

Este vino ha sido elaborado a partir de uvas de cepas de seis 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. Tras su selección se despalilla, 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 desfogado natural y se trasiega. El mosto ya limpio se inocula con levaduras criófilas y se lleva una parte a depósito de acero inoxidable para realizar la fermentación alcohólica muy lenta a una temperatura de 14 °C que dura un mes aproximadamente y otra parte se fermenta en una tina de roble francés de 500 L.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza la fermentación maloláctica haciendo un batonnage diario y posteriormente el vino permanece 3 meses en barrica de roble francés para posteriormente ensamblarlo con el vino fresco.

## **DATOS ANALÍTICOS**

<b>% vol.</b>	<b>pH</b>	<b>Acidez Total g/L</b>	<b>Acidez Volátil g/L</b>	<b>Ácido Málico g/L</b>	<b>Glicerina g/L</b>
14,5	3,35	5,9	0,35	1,3	4,5



### **NOTAS DE CATA**

Brillante de color amarillo pajizo. En nariz potente donde prevalecen los aromas florales y de fruta como melocotón y mango sobre una madera muy sutil. En boca untuoso, persistente y con una buena acidez. Un vino con mucha complejidad al mantener la frescura de la fruta complementado con las notas de bodega.