

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

% vol.	pH	Acidez Total g/L	Acidez Volátil g/L	Ácido Málico g/L	Glicerina g/L
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.