

AUTOR

de ArÚspide

Chardonnay 2009

Varietal: 100% Chardonnay

Grado alcohólico: 14% vol.

Vino de la Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA:

El inconformismo, poner en duda todo lo creado anteriormente, ver las cosas desde todos los ángulos, pensar en lo que todavía se puede hacer, es el principal motor que me lleva a diseñar un vino único, un vino sin límites.

Es así como descubrí este viñedo, en las laderas próximas al conjunto arqueológico del cerro de las cabezas, el lugar que me vio nacer.

Hoy, este valle calizo, pedregoso, con la humedad ideal, rico en materia inorgánica, me devuelve una de las uvas más extraordinarias que he encontrado, cultivadas durante más de 15 años, este chardonnay ha adquirido el terroir de nuestra tierra.

Vinificada de forma especial, con ciertas técnicas de mis antepasados, emana la fruta más característica del chardonnay, haciéndose grande en boca, gracias al trabajo de la "lia" fina, mediante batonage, y al esfuerzo de una barrica de roble francés, que ha conseguido domar el vino al cabo de 6 meses.

Gracias a la confianza que ha depositado en mí Bodegas ArÚspide, haciendo aun más grande la enología, haciendo más fuerte el trabajo y dedicación de las personas, consiguiendo emocionar al que escribe estas líneas, que sin afán de hacer poesía escribe simplemente, el sentimiento de un enólogo.



INFORMACIÓN TÉCNICA:

- *Varietal:* 100% Chardonnay
- *Viñedo:* viñas de 15 años de una producción de 2.000 Kg/Ha. Regadío.
- *Porte de la viña:* En espaldera. Marco de Plantación 3 x 1.5
- *Suelo:* arcilloso con cantos
- *Vendimia:* en cajas de 18 Kgs.
- *Sistema de elaboración:* Selección en mesa. Despalillado y estrujado.
- *Maceración Pre-Fermentativa:* 8 horas a 6°C.
- *Fermentación Alcohólica:* En depósitos a 17°C, durante 14 días.
- *Permanencia en barrica:* 6 meses en barrica de roble francés (Radoux Blend) con removido de lías finas.

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 14% Vol
Acidez total: 5.35 gr/l en tartárico
Sulfuroso libre: 20 mgr/l
Sulfuroso total: 69 mgr/l
PH: 3.35
Azúcar Residual: 1.8 gr/l
Filtrado: Filtración amicróbica

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO

Etiqueta: 225mm x 150 mm.
Corcho: Natural Extra Flor 44x24
Botella: Bodelesa Pesada
Capacidad: 750 ml

Medalla de plata en «CHARDONNAY DU MONDE 2010»

Medalla de plata en «AUSTRIA WINE CHALLENGE

» VIENNA

2010
BODEGAS
ArÚspide