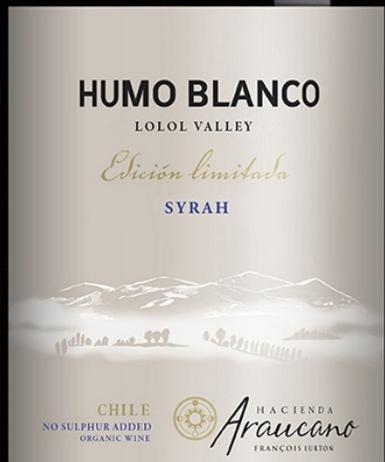


HUMO BLANCO
EDICIÓN LIMITADA, SYRAH 2013



NOTAS DE CATA

Color intenso con tonalidades violetas y púrpuras. Nariz fresca con aromas a cereza y fruta negra. Una linda nariz a la que hay que dejar el tiempo para que se abra y se exprese plenamente. El ataque en boca ofrece notas de fruta en concordancia con la nariz, además de nuevos matices de especias y regaliz. Estructura tánica agradable y elegante. Un auténtico Syrah de clima fresco.

SUGERENCIAS

Pollo asado con aceitunas negras, brochetas de pollo con hierbas, tajine de vaca con verduras, chile con carne.

TEMPERATURA

16-18°C.

CONSUMO

2-4 años.



CEPA

100% Syrah 100% Clone 174

VIÑEDO

Suelo

Un terruño ideal, colluviones lentamente erosionados de una base de granito diorita, dando como resultado un suelo complejo, con alta presencia de piedras, profundo pero pobre y muy aireado. El color claro del suelo, es altamente irradiante y permite una excelente exposición de la uva.

Densidad

4550 cepas/ha.

Clima

Se trata de un clima oceánico a fuerte influencia pacífica. Inviernos suaves y veranos calurosos y secos. Los periodos lluviosos se concentran en los tres meses de otoño invierno.

Edad media de la vides

9 años.

Rendimiento

45 hl/ha.

Origen/Localización

Uva y viñedos 100% de Lolol.

ELABORACIÓN

Vendimia

vendimia en cajas, selección por parcela. Doble selección al ingreso en la bodega de las uvas y de la bayas para eliminar las impurezas.

Vinificación

Refrigeración en cámara frigorífica y estrujado en frío. Encubado en cubas de cemento y acero inoxidable. Pisados frecuentes, maceración pelicular de 35 días.

Crianza

Encubado durante la fermentación maloláctica, frecuentes batonajes durante 2 a 3 meses, crianza de 10 meses en madera de un vino.

THE AÑADA

Dado que este año ha sido lluvioso y las maduraciones largas, la añada 2013 lleva de una a dos semanas de retraso respecto a un año normal. La frescura de la añada nos ha obligado a esperar un máximo de tiempo (a veces hasta la caída de las hojas) para alcanzar el estado óptimo de madurez fenólica en los tintos. Este año, los grados alcohólicos han sido moderados con unas acideces interesantes, lo cual nos permite presagiar unos excelentes equilibrios. La cosecha es buena en cantidad y sigue la tendencia general del país, salvo los carmenères, cuya floración se vio perturbada por las lluvias.