

HUMO BLANCO



NOTAS DE CATA

Un toque de clavo y otras especias se mezclan con la complejidad aromática general. El vino se apoya en una estructura flexible y suave y en sabores frescos, lo que confirma que el Valle de Lolol ofrece unas condiciones excepcionales para esta variedad de uva.

PUNTUACIONES

AWARDS 2020 93 pts
 Descorchados 92 pts James
 Suckling 90 pts Tim Atkin

CEPA

100% Carménère

VIÑEDO

Suelo

Arcilla - limo de origen volcano-sedimentario.

Densidad

4 000 viñas/ha

Edad media de la vides

20 años

Rendimiento

45 hl/ha.

Origen / Localización

Valle de Lolol

ELABORACIÓN

Viticultura

Agricultura biodinámica

Vinificación

La mayor parte de la uva se refrigera en una cámara frigorífica con un ligero "estrujado" en estas condiciones de refrigeración. Maceración de los hollejos durante 35 días. Fermentación en cubas con remontados regulares. El 15% de las uvas enteras restantes se utiliza para el bazuqueo. Fermentación maloláctica en barricas. Remontados regulares durante tres meses.

Crianza

Envejecido durante diez meses en barricas de roble francés de un solo vino.

LA AÑADA

Después de 2 temporadas calurosas marcadas por la escasez de precipitaciones y un preocupante déficit hídrico, este año 2020-2021 nos ofreció por fin una temporada fresca y húmeda. El verano comenzó con muy buenas temperaturas, lo que permitió a las uvas crecer y desarrollarse en condiciones óptimas. Sin embargo, la meteorología nos ofreció nuevos retos, regalándonos lluvias a finales de enero de 2021. Fue la más intensa registrada en los últimos 70 años (80 mm), lo que convirtió este verano de 2021 en el más fresco de la década. Las fechas de vendimia se retrasaron entre 15 y 20 días con respecto al año pasado y se acercaron mucho a lo normal para las añadas más frías.