

CLOS DE LOLOL SINGLE VINEYARD RED BLEND 2013



NOTAS DE CATA

Color púrpura y rojo profundo. Nariz a los perfumes de mora, hoja de tabaco, cereza negra, escarpia y presencia de otras especias. Complejo e intenso. En la boca, la entrada es amplia y se desarrolla con un equilibrio untuosidad / acidez que ofrece mucha finura. Estructura tánica muy flexible, pero muy concentrada.

SUGERENCIAS

Un vino completo, que se puede disfrutar tanto ahora como dentro de 6 años, para acompañar comidas fuertes, carnes de caza en salsa de vino o carnes rojas a la brasa.

PUNTUACIONES

92 pts : JAMES SUCKLING

TEMPERATURA

17-18°C

CONSUMO

10 años.



6 t/ha, 42hl/ha.

Origen / Localización

A través de este vino, lo que intentamos extraer es la esencia del pago del valle de Lolol.

ELABORACIÓN

Vendimia

Manual en cajas con selección de las uvas en mesa de doble selección.

Vinificación

Maceración prefermentativa en frío durante 5 días y después fermentación alcohólica en cubas de pequeña capacidad (70 hl) con estrujados frecuentes y diarios - Maceración postfermentativa bastante larga (en total 4-5 semanas).

Crianza

En barricas de primer y segundo uso, 100% francés. El Carmenere en barricas de 600L.

LA AÑADA

Esta añada se caracteriza por una acumulación de años relativamente secos que han afectado a la baja reserva de agua natural de la napa freática, como de los suelos. Ha sido necesario empezar a regar antes de lo habitual para sostener el crecimiento de la vid y poder realimentar la reserva de agua del suelo para las plantas. La pluviometría del 2010, fue de 442 mm cuando el promedio es de 600 mm. Las temperaturas fueron suaves en verano con las clásicas noches refrescantes del pacífico. La cosecha se pudo desarrollar en fechas más tardías gracias a las temperaturas del verano máximas inferiores a las habituales, ayudando a un perfil aromático particularmente fresco y poco alcohólico.

CEPA

VINO ORGANICO : Syrah 35% - Carmenere 25% - Cabernet Franc 20% - Cabernet 15% - Petit Verdot 5%

VIÑEDO

Suelo

Arcilloso - Guijoso.

Densidad

5 000 cepas/ha.

Clima

Continental con influencia oceánica muy marcada. Gran amplitud térmica que puede llegar hasta unos 30 °c (en otoño entran las brumas costeras y la temperatura de las bayas baja).

Edad media de la vides

13 años.

Rendimiento