

CLOS DE LOLOL WHITE BLEND 2016



NOTAS DE CATA

Color profundo con ribete dorados. Nariz muy expresiva, con aromas de melocotón amarillo de frutas tropicales con especias dulces. En boca es muy redondo, generoso, equilibrado, con buena acidez. Final largo, fresco es un vino complejo.

SUGERENCIAS

Aperitivo, cangrejo con salsa americana, y foie gras.

PUNTUACIONES

92 pts : JAMES SUCKLING

TEMPERATURA

10-12°C

CONSUMO

1-3 años.



60 hl/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.

Vinificación

Maceración para el sauvignon blanc, y vinificación reductiva, para cuidara los aromas frágiles de esta uva. El Chardonnay : prensado directo, y vinificación semi oxidativo.

Crianza

70% en barrica de primer uso, 100% francés. Crianza sobre lías durante 9 meses, con frecuentes puestas en suspensión. 30% del vino crianza en cuva sobre lías.

LA AÑADA

Hizo avanzar el desarrollo vegetativo. Sin embargo, en noviembre las condiciones climáticas fueron más cálidas y húmedas de lo habitual, los que contribuyó a que la uva engordase. La recogida de la sauvignon finalizó el pasado 28 de febrero, por lo que es la añada más precoz de los últimos diez años. El hecho de aplicar la biodinámica desde hace ahora varios años nos ha permitido mantener un excelente nivel de acidez. La añada se presenta estructurada, con buenas composiciones tánicas y unos aromas maduros. En Lolol esperamos que la influencia oceánica nos permita preservar la acidez.

CEPA

VINO ORGANICO 70% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay.

VIÑEDO

Suelo

Arcilloso - Guijoso.

Densidad

6500 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

15 años.

Rendimiento