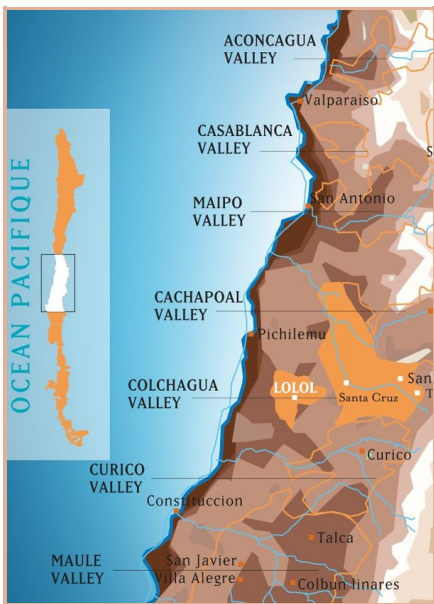




CLOS DE LOLOL WHITE BLEND 2022



CEPA

80% Sauvignon Blanc 20% Chardonnay

VIÑEDO

Suelo

D.O. LOLOL

Densidad

4 000 pies / 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

18 años

Rendimiento

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

Para ambas cepas, los lotes se inoculan en cuba con levadura nativa mediante pied de cuves y, antes de la fase turbulenta de fermentación (D° 1080), el vino se traslada a barricas y ánforas de cerámica. Un 30% fermenta en barricas nuevas de roble francés de 400L, 30% en barricas de segundo vino y 40% en ánforas. Tras 11 meses de guarda con bastoneos y suspensión regular de lías finas, se realiza el corte final degustando cada barrica y ánfora. En esta ocasión, se obtiene un blend de 80% Sauvignon Blanc y 20% Chardonnay

Crianza

9 meses en ánforas de cerámicas y barricas de 1er y 2do uso, con bastoneos y suspension de lías finas regulares

LA AÑADA

La vendimia 2022 se presentó inicialmente desafiante dado los déficits en las precipitaciones de la temporada 2021-2022 que alcanzaron solo a un 50% de un año normal. La cosecha fue media y nos otorga una mayor concentración y estructura en nuestros vinos 2022. La importante oscilación térmica nos permitió una madurez fenólica óptima y una madurez enológica con un importante punto de frescura de la uva al momento de cosecha

NOTAS DE CATA

Nariz elegante, compleja. Desde notas minerales; piedra, pasa a aromas frutales; pomelo, fruta blanca y especias dulces. Notas terciarias de roble francés; tostado presente, vainilla. Color amarillo verdoso, brillante y con leves ribetes dorados. Es un vino con carácter, complejo y con notorio trabajo de lías, elegante integración de la madera y complejidad derivada de las ánforas; salinidad. Su acidez es un gran soporte para el final de boca. Un gran vino blanco de guarda. Este vino es muy maridable con las texturas cremosas, crema, nata o mantequilla en las elaboraciones culinarias. Un risotto de camarones, pastas blancas, tabla de quesos y charcutería. También preparaciones de mariscos como erizos u ostiones, y pescados grasos, como el salmón, lenguado o el congrio.

SUGERENCIAS

Aperitivo, cangrejo con salsa americana, y foie gras.

PUNTUACIONES

2022 95pts - Tim Atkin 93pts - Descorchados 91pts - Vinous 90pts - Wine Advocate 2021 93pts - James Suckling 91pts - Tim Atkin 91pts - Wine Advocate 2021 93pts - James Suckling 92pts - Wine Advocat

TEMPERATURA

10-12°C

CONSUMO

1-3 años.