



MENDOZA·ARGENTINA

TRIBUTO CHENIN BLANC 2018

 **CEPAJE**
100% Chenin Blanc.

 **ORIGEN**
Casas Viejas, San Carlos (Valle de Uco, Mendoza), Parcela nº 6.
Edad: 66 años.

 **PRODUCCIÓN**
400 cajas.

 **ALCOHOL**
12,30 %vol

 **AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**
-1,80 gr./lt. 3,40 7,20 gr./lt.

 **FECHA DE EMBOTELLADO**
Junio de 2019.

 **POTENCIAL DE GUARDA**
Óptimo a partir de marzo 2019, y mejorando hasta 2022.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO



1953

Hace 66 años se implantaba este viñedo, según censo, ubicado en la Finca Casas Viejas (Valle de Uco), con el nombre utilizado entonces, de Pinot Blanc. Han transcurrido 66 años y, pese a las inclemencias climáticas y el paso del tiempo, las cepas que se adaptaron al terruño y al hombre, vegetan perfectamente.



2018

Esta añada comenzó con algunas lluvias y altas temperaturas a mediados del verano.

Las últimas semanas de febrero se presentaron más secas, con días cálidos y noches frescas, lo que ayudó a tener una madurez lenta, sin sobresaltos.

Todo ello se tradujo en uvas equilibradas y de excelentes aromas.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

VINIFICACIÓN

Del despalillado se pasó a prensa neumática y, previo a un desfangado en frío, se trasegó a barricas de roble. Fue inoculado con levaduras especiales, se condujo la fermentación con meticulosos controles.

CRIANZA

La crianza transcurrió durante 15 meses en barricas 50% de primer uso, con bâtonnages semanales al principio y, al final de la crianza en forma mensual. 75% roble francés, se combinaron dos tostados distintos de forma de conseguir complejidad de gustos y aromas. 25% roble americano que le confiere típicos aromas y le suma complejidad. La cuarta parte de la partida se condujo de forma de obtener una fermentación maloláctica natural, con el objetivo de mejorar la complejidad.

COLOR

De un hermoso color amarillo tenue de reflejos verdosos, se “presiente” a la vista denso, de importantes lágrimas.

AROMAS

En la nariz, llama la atención la fuerza aromática, se perciben primeramente los aromas frutados de limón, pera, membrillo maduro y notas florales como el tilo, característica que inspiró al creativo de la etiqueta.

BOCA Y FINAL

En la boca se presenta voluminoso, con sucrosidad, acidez muy vivaz y final largo. Dominan los sabores de vainilla, frutos como el limón, el membrillo y algún floral como el tilo.

AÑADA

2018

CONSUMIR

14° C. Es un gran ejemplar para acompañar frutos de mar, pescados, quesos maduros, sushi, ceviches, etc.

