

Viñedo Áureo 2024

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 5 años
Altura: 400 metros snm
Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

ENOLOGÍA

Viognier 50% - Marsanne 50%
4 300 botellas producidas
Añejamiento: parcial en barrica de Acacia
Terminado: Clarificado, estabilizado, doble filtrado.
Levadura: Excellence STR



PROCESO:

Viñedo áureo es un vino que balancea un perfil maduro de la Viognier con sus notas florales y aromáticas, con un Marsanne cosechado temprano para aportar acidez, mineralidad y frescura al vino. Una vez fermentado (17°C) una parte del vino pasa a reposo en barrica de Acacia durante cuatro meses para luego reintegrarse con el resto del vino. Clarificado y doble filtrado.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2024 empezó con lluvias temprano en diciembre y con volúmenes ligeramente superiores al promedio anual (11.5 pulgadas). Al igual que la temporada anterior, el 2024 fue tardío, extendiendo la temporada de maduración y fecha de cosecha alrededor de 3 semanas en promedio. Sin embargo, el verano mostró más días de calor logrando un poco más de potencia que en el 2023, pero reteniendo muy buena acidez natural.