

Viñedo Áureo 2023

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 4 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito
descompuesto

ENOLOGÍA

Viognier 60% - Marsanne 40%
2 400 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 cosecha 2023 ha sido una de las mejores que hemos tenido en los últimos 10 años. Un invierno frío, largo y con muchas lluvias (480mm), seguidas de un verano más fresco que en el 2022. Esto produjo una temporada de maduración más larga donde se logró mejor maduración fenólica sin tener que sacrificar acidez. Esto también produjo vinos con menor graduación alcohólica y mayor frescura.

