

TRIBUTO CHENIN BLANC 2021 GRAN RESERVA

-  **CEPAJE**
100% Chenin Blanc.
-  **ORIGEN**
Casas Viejas, San Carlos (Valle de Uco, Mendoza), Parcela nº 6.
Edad: 70 años.
-  **PRODUCCIÓN**
400 cajas.
-  **ALCOHOL**
11,90 %vol
-  **AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**
-1,80 gr./lt. 3,39 6,35 gr./lt.
-  **FECHA DE EMBOTELLADO**
Noviembre de 2021.
-  **POTENCIAL DE GUARDA**
Óptimo a partir de mayo de 2022, mejorando hasta 2029.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO



1953

Hace 70 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 70 años y, pese a las inclemencias climáticas y el paso del tiempo, las cepas que se adaptaron al terruño y al hombre, vegetan perfectamente.



2021

La añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías, pero finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

TRIBUTO CHENIN BLANC 2021 GRAN RESERVA

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

VINIFICACIÓN

Del despalillado se pasó a prensa neumática y, posterior 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 12 meses en barricas de primer uso 100% roble francés, con bâtonnages semanales al principio y, al final de la crianza, en forma mensual. 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

2021

CONSUMIR

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

