

TRIBUTO CHENIN BLANC 2023 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**
12,50 %vol
-  **AZÚCAR RESIDUAL** | **PH** | **ACIDEZ**
-1,80 gr./lt. 3,39 7,35 gr./lt.
-  **FECHA DE EMBOTELLADO**
Agosto de 2023.
-  **POTENCIAL DE GUARDA**
Óptimo a partir de febrero de 2023, mejorando hasta 2031.

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.



2023

Una añada muy memorable. Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Gran potencial de guarda.



TRIBUTO CHENIN BLANC 2023 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

2023

CONSUMIR

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

