

BODEGA BRO VALERO – DENOMINACION DE ORIGEN “LA MANCHA”

FICHA TECNICA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA - ECOLOGICO



Nombre del vino: Bro Valero. Fermentado en barrica. Ecológico

Variedad: Chardonnay.

Denominación de origen: La Mancha

Area de producción: Villarobledo – La Mancha

% Vol: 14,5 %

Acidez total: 6,0 g/l

Tipo de suelo: Arenoso Densidad: 2.600 cepas/ha.

Edad del viñedo/Pendiente %: 9 años / 0,7%

Producción: 2,50 kg / cepa

Tipo de poda: Cordón Royat

Época de vendimia: Cuarta semana de Agosto-
Primera semana de Septiembre

Crio maceración: 2 días

Período de fermentación: 45 días

Tiempo en barrica/Barricas tipo %: 12 meses aprox. /70% roble americano y 30% roble francés.

Elaboración: Los viñedos están a unos 690 metros sobre el nivel del mar, con veranos secos e inviernos fríos lo que unido a su suelo arenoso, provoca una amplitud térmica alta en la época previa a la vendimia, lo que hace que la maduración de las uvas sea idónea. Se vendimia con máquina propia, lo que hace que podamos hacerla en el momento adecuado de maduración y de noche con temperaturas más bajas. La uva vendimiada se pasa por la mesa de selección y posteriormente se mantienen frías a 10 ° centígrados, con los hollejos, para obtener una mayor extracción, cuerpo y untosidad del vino. Luego se sangra el depósito y se extrae el mosto yema para su fermentación en barricas de 300 litros, donde se produce una lenta fermentación que dura aproximadamente 45 días. La sala de barricas está acondicionada, con temperatura y humedad constante. Posteriormente el vino ya fermentado reposa en la barrica varios meses donde envejece y adquiere unos aromas terciarios y un bouquet sorprendente para un vino blanco. Permanece en estas barricas tras terminar las fermentaciones hasta un tiempo total de 12 meses.

Notas de cata:

Fase visual: Bonito color amarillo dorado fruto de la crianza en madera durante meses con batonages continuos macerándose sobre sus propias lías.

Fase olfativa: De intensidad aromática alta, con ciertas notas florales, cítricos y miel con una destacada pero integrada madera y un fondo suave y alegre de lías.

Fase gustativa: Vino estructurado, muy untuoso, con gran cuerpo y persistente.



Premios: 2.010 – Diploma de Bronce en el XXIII Concurso “Vinos Blancos Fermentados en Barrica” del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”

2.011 – Diploma de Bronce en el XXIV Concurso “Vinos Blancos Fermentados en Barrica” del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”

2.013 – 88 Puntos en la revista Robert Parker

2.013 - Medalla de Oro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha” para Vinos Blancos Fermentados en Barrica

2.015 – Primer Premio en el XVIII Concurso “Vinos Blancos Fermentados en Barrica” del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”

Otra información:

6 Unidades por caja
125 Cajas por pallet
750 Unidades por pallet