

LUNARES

BLANCO 2018

BODEGAS LUNARES
RONDA



> VARIEDADES

Chardonnay: 55%
Sauvignon Blanc: 45%

> ANALÍTICA

% vol.: 13,5°
pH: 3,35
Acidez total (g/L Ác. Tartárico): 6,02
AV (g/L Ác. Acético): 0,44
Glicerina (g/L): 5,5

> VENDIMIA

La añada 2018 fue bastante diferente a las anteriores, con una primavera templada y de bastante pluviometría y un verano también con temperaturas más moderadas. Esta climatología nos permitió empezar la vendimia más tarde, a mediados de Septiembre, y así poder conseguir una uva más fresca y equilibrada. Las dos variedades se vendimiaron en la tercera semana de Septiembre, con una Chardonnay algo más madura que aportan aromas de frutos de hueso y buen volumen en boca y una Sauvignon Blanc que aporte frescura y aromas más herbáceos y florales.

> ELABORACIÓN

Las dos uvas proceden de la finca Ronda la Vieja a 1000 m de altitud a los pies de las ruinas romanas de Acinipo. La altura del viñedo junto a un minucioso trabajo en campo nos permite tener vinos con buena acidez en estas latitudes. Las dos variedades se vendimiaron conjuntamente descartando aquellos racimos que presentaban síntomas de tostado por el sol. En bodega se realizó una maceración pelicular en frío de 24 horas para posteriormente prensar, desfangar y esperar a que la fermentación arrancara de manera natural. Dicha fermentación se realizó entre 14-15°C durante más un mes de manera muy tranquila, una vez finalizada se optó por no realizar la fermentación maloláctica para potenciar la frescura del vino. Se crió sobre lías en depósito durante 6 meses con trabajo de las mismas.

> NOTA DE CATA

La visual nos muestra un amarillo dorado limpio y brillante. El color dorado se debe al trabajo de 5 meses con sus lías, en el que estas y el oxígeno que se le aporta en el removido de las mismas durante los primeros meses hacen que coja ese intenso color. La nariz aparece con una intensa carga frutal, predominando las frutas blancas (manzana, pera). Conforme el vino se oxigena y coge temperatura aparece un aroma de fruta tropical. Un toque de flor blanca acompaña al conjunto. Los aromas secundarios de panadería y levadura nos acompañan en todo momento. En boca se muestra seco y untuoso, característica de la Chardonnay y del tiempo que pasa con sus lías. La Sauvignon Blanc en altura nos asoma a un prado floral y herbáceo. Vino muy largo que nos deja entrever una vez más las ruinas romanas de Acinipo a cuyos pies sigue cumpliendo años este magnífico viñedo.

Ctra. Ronda - El Burgo Km. 1,2 · 29400 Ronda (España)
www.bodegaslunares.com