

MAJUELO DEL CHIVITERO 2016

VIÑEDO:

El Chivitero es un majuelo único plantado en 1981, cepas en vaso a 750 metros de altitud. El suelo de esta parcela está formado por el manto de canto rodado característico de la zona de La Seca y capas de arcilla y caliza en cotas más profundas. El viñedo se lleva de forma ecológica, añadiendo también algunos principios de la biodinámica como la época de poda, algunas infusiones de cola de caballo, ortigas y suero de leche cruda de oveja. Los rendimientos en la añada 2016 fueron muy bajos, de alrededor de 30 hL/ha.

ELABORACIÓN:

La vendimia se realizó el 16 de septiembre de 2016. Las uvas se recogieron a mano en cajas de 15 kilos. Una vez en bodega la uva se prensó directamente. Fermentación espontánea sin control de temperatura durante 45 días en barricas usadas de roble francés de distintos tamaños. Crianza sobre lía gruesa y fina sin battonage durante 9 meses y medio. Ligera clarificación, filtración y sulfitado previo embotellado en día fruta.

Sulfuroso total: 35 mg/L.

Alcohol: 13.5°

Acidez total: 5,26 g/L

pH: 3,2



Isaac Cantalapiedra
VITICULTOR