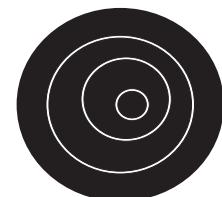
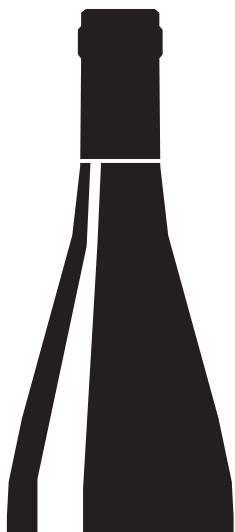




baldovar 923

cerca de las estrellas



Baldovar 17, 46178 Alpuente
Valencia, España
bodega@baldovar923.es
+34 617426717

cañada parís | baldovar 923 | merseguera

Concepto

Cañada París representa el terroir de Baldovar, que se refleja en una marcada mineralidad acompañada de la suave pero viva acidez de la Merseguera. Este vino muestra sin complejos el binomio variedad-terroir.

Variedad y añada
Merseguera 2022.

% Alcohol

13%

Producción
6660 botellas.

Altitud
Entre 900 y 1200 msnm.

Suelos
Calcáreos y silíceo-calcáreos con texturas franco-arenosas y limosas.

Edad de las cepas
Entre 20 y 60 años.

Conducción
Cepas en vaso.

Clima
Mediterráneo frío de altura con influencia continental. Dada la altitud de las parcelas hay un gran intervalo térmico entre el día y la noche.

Pluviometría
Añada 2022: < 350mm.

Viticultura
Viticultura ecológica y biodinámica, no usamos pesticidas ni abonos de síntesis química, solamente tratamos las cepas con azufre en polvo, cola de caballo y con los preparados 500 y 501 biodinámicos. Se labra lo menos posible para mantener una cubierta vegetal espontánea que da equilibrio en la diversidad de microorganismos e insectos en el viñedo, y además nos ayuda a controlar el vigor. Trabajamos los campos nosotros mismos tomando en cuenta el calendario biodinámico de Maria Thun.

Enología
Mínima intervención en bodega. No usamos químicos. No añadimos levaduras, ni clarificantes, ni enzimas, ni nutrientes, solamente una pequeña dosis de sulfuroso para evitar oxidaciones y contaminaciones. En los trabajos en bodega seguimos el calendario lunar desde la entrada de la uva al embotellado.

Vendimia
Manual en cajas. Selección de calidad exhaustiva en campo.

Elaboración
Descarga manual en bodega donde hacemos una segunda selección. La uva se despalilla mecánicamente para después ser prensada de forma suave y progresiva para obtener un mosto de alta calidad. Seguidamente se desfangue a baja temperatura sin añadir ninguna sustancia química, bajando la temperatura a unos 8°C durante 24-48 horas.

Fermentación
Fermentación espontánea con levaduras autóctonas y temperatura controlada durante medio ciclo lunar en roble francés 10% y estanques de acero inoxidable 90%. Finalizada la fermentación alcohólica el vino se trasiega y comienza su crianza sobre sus lias finas.

Crianza
Crianza de 9 meses ensamblado en depósitos de acero inoxidable sobre sus lias finas para obtener una mayor integración al momento del embotellado.