

# CANTALAPIEDRA VITICULTORES

## CHIVIRITERO 2017:

- Productor: Isaac y Manuel Cantalapedra
- Zona: VTCyL
- Municipio: La Seca
- Clima: mediterráneo-continental
- Variedad: Verdejo
- Suelo: canto rodado, arcilla y caliza en profundidad
- Altitud: 750 meters
- Edad: 40 años
- Poda: vaso
- Viticultura: Ecológica
- Producción: 7300 botellas



**VINEYARD:** El Chiviritero es un majuelo de verdejo de unas 2.5 ha, plantado sobre suelos de canto rodado, arcilla y caliza a unos 750 metros de altitud. Con una edad de 40 años es el viñedo más viejo injertado con el clon de la familia. Los rendimientos son muy bajos, de unos 2900 kg/ha. Viticultura tradicional con algunas practicas biodinámicas.

**ELABORACIÓN:** Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de 15 kg. Una vez en bodega son prensadas directamente para obtener un mosto lo más limpio posible y evitar de este modo el desfangado. De la prensa el mosto pasa a barricas de roble francés de 225, 300, 400, 500 y 600 litros. La fermentación se lleva a cabo por las levaduras del propio viñedo y suele durar unos 45 días, tras los cuales se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Tras onces meses de crianza en barrica y otros onces meses en caero inoxidable, el vino es embotellado sin clarificar ni filtrar.

Alcohol: 13.5%

Total acidity: 5.8 g/l

pH: 3.20

Total sulphites: 45 mg/l.

Sorbic Acid 0 mg/l.