

Curii

UVAS Y VINOS

Vino: **Dra. Jekyll 2017**

Área de producción: **Partida Cau (Lliber).**

Edad de los viñedos: **70 años aproximadamente.**

Orientación de los Viñedos: **Norte**

Altitud: **530 m**

Composición del Suelo: **Fondo de valle, suelos profundos de arcillas y limos calcáreos.**

Uvas: **Giró**

Fecha de la Vendimia: **12 de Septiembre**

Características de la Añada: **El año hidrológico tuvo un carácter muy húmedo en la Marina Alta, el mas húmedo desde el año 2008/2009. El ciclo empezó con lluvias deficitarias, pero los sucesivos temporales registrados a partir de Noviembre, y sobretodo el de mitad de Diciembre y de Enero, quebraron el régimen de escasas precipitaciones de años anteriores. Con estos temporales, el invierno resultó el mas húmedo desde que hay registros. La Marina Alta tuvo un superávit hídrico anual de un 45% sobre los 715 litros de precipitación media hasta alcanzar los 1.035 litros de media en la comarca, con Tárbeno como máximo exponente con una precipitación acumulada por encima de los 1.500 litros. Tras las lluvias de mitad de marzo, las precipitaciones tanto en primavera como en verano no fueron reseñables. El verano resultó cálido y húmedo, sobretodo todo durante Junio y se tornó fresco a partir de la segunda semana de agosto. Con todas estas lluvias, el inicio del ciclo vegetativo lo podemos definir como normal, la planta se desarrolló vigorosamente, tuvimos un buen cuajado y tras años de cosechas cortas en cantidad, por fin teníamos una, a priori, cosecha “normal”. Como es normal en la zona el oídio hizo presencia al inicio del verano a causa de la alta humedad. Con tanta lluvia a lo largo del año, el 2017 es el primer año en el que no hubo parada vegetativa a causa del calor y/o la sequia con lo que tuvimos las vendimias más tempranas de nuestra corta historia, empezamos con las uvas del valle el 20 de agosto y el 4 de septiembre ya estábamos con las viñas de montaña.**

Vinificación: **Estrujado y encubado con un 50% de racimos enteros en una tina abierta de 1.000 litros. Un remontado diario, 15 días de maceración. No se prensa.**

Envejecimiento: **26 meses de crianza en roble francés, con trasiegas semestrales.**

Filtración/clarificación: **Ligero desbastado**

Producción: **486 Botellas y 44 Magnums**

Alcohol: **13,83%**

Índice de Polifenoles Totales: **62**

Acidez Total (g/l ac. Tart) : **5,5**

PH: **3.35**

Azúcar Reductores (g/l): **< 0.10**

Sulfuroso Libre/Total: **22 /38**

