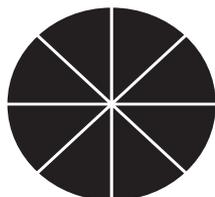
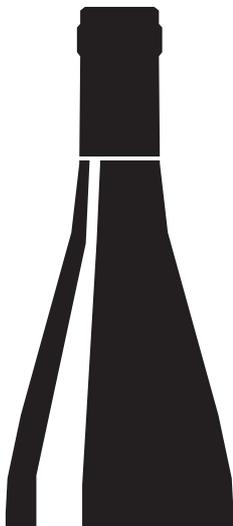




Baldovar 17, 46178 Alpuente
Valencia, España
bodega@baldovar923.es
+34 617426717



rascaña | baldovar 923 | merseguera + macabeo

Concepto

La fermentación completa con las pieles transmite al vino toda la potencia aromática de las variedades, donde la Macabeu acompaña a la Merseguera, que no deja de ser la protagonista. La acidez y la mineralidad son la marca del terroir de Baldovar

Varietal y añada

Merseguera 70% - Macabeu 30% _ 2019

% Alcohol

12,5%

Producción

5685 botellas y 70 Magnums

Altitud

Entre 900 y 1200 msnm

Suelo

Calcáreos con mucha pedregosidad y arenas frescas.

Edad de las cepas

Entre 20 y 60 años

Conducción

Cepas en vaso y en espaldera

Clima

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

Pluviometría

Añada 2019: < 286 mm

Viticultura

Viticultura ecológica en conversión, no usamos pesticidas ni abonos de síntesis química, solamente tratamos las cepas con azufre en polvo y con un preparado ecológico de cola de caballo, en ambos casos aplicados a mano por nosotros. No utilizamos tractor en los tratamientos para minimizar la compactación del suelo. 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 teniendo en cuenta los ciclos lunares

Enología

Mínima intervención en bodega. No usamos químicos, no añadimos levaduras, ni clarificantes, ni enzimas, ni nutrientes, solamente una pequeña dosis de sulfuroso (32 mg/l) 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 en campo

Elaboración

Descarga manual en bodega donde hacemos una segunda selección. La uva se despallilla antes de la fermentación.

Fermentación

Fermentación espontánea completa con las pieles y a temperatura controlada durante medio ciclo lunar, batonage diario ligero para conseguir una extracción suave

Crianza

Crianza durante 9 meses en depósitos siempre-llenos de acero inoxidable. Envejecido con las lías finas trabajadas de manera muy suave los primeros 4 meses de crianza