



baldovar 923
cerca de las estrellas



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

arquela | baldovar 923 | merseguera

Concepto

Arquela es el resultado de nuestra constante voluntad de avanzar hacia a la pureza en forma de vino. Dos parcelas: "Areniscas" y "Rambla de Arquela", bayas pequeñas, maduras y doradas fermentadas en pureza, sin sulfitos añadidos. Potencia, elegancia, equilibrio, salvaje e imprudentemente honesto.

Variedad y añada

Merseguera 2020.

% Alcohol

13,5%

Producción

960 botellas.

Altitud

920 y 850 msnm.

Subsuelos

Areniscas fracturadas embebidas de carbonato de calcio y marnas calcáreas con limos y arenas en superficie.

Edad de las cepas

40 años.

Conducción

Cepas en vaso.

Clima

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

Pluviometría

Añada 2020: < 350 mm.

Viticultura

Viticultura ecológica y biodinámica en conversión, 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.

Enología

Mínima intervención en bodega. No usamos intrantes enológicos. Para la vinificación de Arquela no añadimos anhídrido sulfuroso ni antes, ni después de la fermentación, tampoco durante su crianza solo una dosis de 0,7 ppm al embotellado.

Elaboración

Descarga manual en bodega donde hacemos una segunda selección. Los racimos son prensados enteros sin despalillado en prensa neumática para disminuir la influencia de la piel (varietal) y aumentar la influencia del terruño (personalidad está en la pulpa). Seguidamente se desfanga 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 de 500 litros (66%) y estanque de acero inoxidable 33%. Finalizada la fermentación alcohólica el vino se trasiega y comienza su crianza sobre sus lías finas.

Crianza

Crianza de 9 meses ensamblado en depósito de acero inoxidable sobre sus lías finas para obtener una mayor integración al momento del embotellado directo sin filtración.