

VALLEJO AVENAS CHARDONNAY

VINO DE PARCELA
D.O.P. UTIEL-REQUENA

Varietal de Uva	Año de Plantación	Superficie	Producción
100% Chardonnay	2002	2Ha	40 HI/Ha

Área de Producción

Venta del Moro. La Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena goza de una identidad geográfica homogénea, está asentada sobre una meseta de 45 Km de diámetro, y unos rasgos climáticos comunes. Comprende más de 1.800 km² con una altitud media sobre el nivel del mar de 700m.

Suelo

Suelo arcillo calcáreo con textura arcillo arenosa. Poco profundo. Es un suelo pobre cuya peculiaridad es la superposición de horizontes de calizas y margas arcillosas rojas y areniscas finas formados en la era terciaria. Por ello, disfrutamos de un terreno muy bien oxigenado con gran riqueza biológica y de un gran potencial vitícola.

Clima

El clima es continental con influencia mediterránea. La temperatura media anual es de 14°C, con una amplitud térmica de más de 17°C. Los inviernos son fríos y largos; el verano es relativamente corto; el otoño es corto y las temperaturas sufren acusado descenso. Las precipitaciones son de 484mm al año.

La influencia de dos vientos, el Cierzo, viento seco de componente noroeste que actúa como un fitosanitario natural y el "Solano" de componente este, mantienen las temperaturas moderadas durante las tardes de verano.

Vinificación

Prensado directo de la uva y ligero prensado en la que únicamente las primeras fracciones se utilizan. Fermentación a 18°C en bodega y permanencia sobre sus lías durante 5 meses. Envejecimiento durante un mínimo de 6 meses en bodegas de 500L. Con ello se consigue la tipicidad del varietal que, unida a las características del enclave, reflejan su personalidad tan peculiar.

Nota de Cata

Color:	Amarillo pálido, limpio y brillante.
Aroma:	De buena intensidad y complejidad, fresco con predominio de notas de fruta blanca madura, piña, ligeros tonos cítricos y recuerdos a frutos secos.
Sabor:	Buena entrada de boca, resulta fresco, sedoso en el paso, muestra cierta untuosidad, buena acidez y paso estructurado y equilibrado que nos lleva a un final largo. En retrogusto vuelven las notas a fruta madura blanca y sensación de cremosidad.

Añada	Graduación Alcohólica	PH	Acidez Total en Tartárico
2018	14.5% vol.	3.21	5.56 g/l

Producción:	8.753 botellas
Capacidad:	750ml
Cierre:	Corcho
Cajas por pallet:	80 cajas x 6 botellas x 1 EU pallet
Filas:	5 filas x 16 cajas
Peso bruto:	720 Kg

