

# BARÓN DE CHIREL VIÑAS CENTENARIAS 2018

Vino de la Tierra  
de Castilla y León

## VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

**GRADOS 13,5°**

Acidez total 5,8 g/l

**pH 3,15**

Azúcares 2 g/l

## CRIANZA

Crianza sobre lías de 9 meses en fudres de roble austriaco Stockinger de 2.000 y 3.000 litros de capacidad.

## MARIDAJE

Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, cordero asado, quesos, verduras a la plancha y legumbres.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 9° y 12°C

## ATRIBUTOS GUSTATIVOS

El vino obtenido tiene una boca densa, larga y sabrosa. Su acidez natural, gracias a la altitud de las fincas (algunas a 900 metros), le asegura una buena evolución en botella.



## CARACTERÍSTICAS

- Viñas muy viejas de más de 100 años, en pie franco, prefiloxéricas, de las zonas de Aldeanueva del Codonal y Aldehuela, cultivadas en vaso.
- El verdejo de Segovia es diferente del de Rueda debido al carácter ácido y granítico de los suelos.
- Se vendimia a mano en cajas de 20 Kg de capacidad.
- Al llegar a bodega pasa por una doble mesa de selección de racimos y de uvas enteras. Sólo el mosto flor es el que se utiliza para este vino ya que tiene una turbidez no muy alta y de gran calidad.
- Se busca un aporte de madera de calidad que le dé un mayor empaque al vino, más profundidad, pero que respete el carácter eminentemente mineral de este terruño.
- El vino obtenido tiene una boca densa, larga y sabrosa. Su acidez natural, gracias a la altitud de las fincas (algunas a 900 metros), le asegura una buena evolución en botella.

## COSECHA 2018

La cosecha 2018 ha tenido unas abundantes precipitaciones de 515 litros/m<sup>2</sup>.

Las lluvias invernales acumuladas en el periodo de octubre a marzo (257 litros/m<sup>2</sup>) aportaron una reserva hídrica más que suficiente para llegar a la época de brotación a plena capacidad de campo. Las moderadas temperaturas del mes de marzo retrasaron una brotación que fue vigorosa y homogénea gracias a la buena acumulación de reservas durante el otoño y a las abundantes lluvias invernales. La floración y el cuajado se desarrollaron en condiciones normales aunque con algo de retraso sobre las fechas habituales. La primavera fue lluviosa pero gracias al buen drenaje de los suelos, las enfermedades criptogámicas se controlaron sin dificultad.

El verano moderadamente seco y de temperaturas no muy altas, permitió una maduración lenta y retrasó unos días la fecha de vendimia.

Durante el mes de septiembre el tiempo fue seco y con noches templadas, favoreciendo una lenta maduración de la uva, lo que llevó a la obtención de mostos azucarados, aromáticos y de buena acidez.

La vendimia se desarrolló de manera lenta gracias a un perfecto estado sanitario y a una ausencia casi total de lluvias. Los rendimientos por hectárea están por encima de la media y con un tamaño de baya mayor al habitual.

Los vinos blancos presentan una gran frutuosidad, con una buena acidez, un grado alcohólico alto y un pH adecuado.

## PREMIOS

### ANUARIO DE VINOS 2018

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015 | 95 puntos

### CINVE 2018

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015 | Medalla de Plata

### GUÍA DE VINOS GOURMET 2019

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | 97 puntos

### MUNDUS VINI 2019

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | Medalla de Plata

### JAMES SUCKLING.COM

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | 93 puntos