

BARÓN DE CHIREL VIÑAS CENTENARIAS 2019

Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD DE LA UVA

Verdejo 100%

GRADOS 13,5°

Acidez total 5,3 g/l

pH 3,34

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..



HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
14% ALC/VOL

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 2019

La cosecha 2019 se caracterizó por unas moderadas precipitaciones desde octubre a abril de 220 litros/m² y unas lluvias prácticamente inexistentes desde mediados de mayo hasta finales de agosto. En los días previos a la vendimia y durante la misma se recogieron 44 litros/m², registrándose un total de 290 litros/m² durante todo el año.

La fuerte sequía en el período floración-envero y, en menor medida, las bajas temperatura durante el cuajado han sido las responsables de la disminución del tamaño de las bayas y del rendimiento.

La temperatura media del ciclo vegetativo es comparable a la de los últimos años, siendo el mes de julio ligeramente más cálido de lo normal, adelantando en unos días la fecha de vendimia. Durante la maduración, en agosto se registran temperaturas normales y septiembre fue ligeramente más fresco de lo habitual debido a unas temperaturas máximas más bajas, lo que se tradujo en una maduración lenta que benefició a la intensidad aromática de los mostos.

Las lluvias en la fase de maduración y vendimia se vieron compensadas por unas temperaturas nocturnas frescas eliminando la posibilidad de aparición de enfermedades y consiguiendo un perfecto estado sanitario de la uva.

Los vinos blancos son frescos, con pH más bajo de lo habitual y buena intensidad aromática.

PREMIOS

ANUARIO DE VINOS 2018

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015 | 95 points

CINVE 2018

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2015 | Silver Medal

GUÍA DE VINOS GOURMET 2019

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | 97 points

MUNDUS VINI 2019

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | Silver Medal

JAMES SUCKLING.COM

Barón de Chirel Viñas Centenarias 2016 | 93 points