

# BARÓN DE CHIREL

## D.O.Ca. Rioja

### *Viñas Centenarias*

# 2024

#### VARIEDAD DE LA UVA

Viura  
Garnacha blanca  
Malvasía  
Maturana Blanca

**GRADOS**      **12.5°**

Acidez total      6.5

pH      3,10

Azúcares      <2 g/l

#### CRIANZA

8 meses de crianza sobre lías.

#### ARMONÍA

Carnes blancas, arroces, guisos no muy pesados, comida mejicana, japonesa....

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 10°C.

#### NOTAS DE CATA

Vino blanco de color pajizo sin apenas evolución, tiene aromas florales y de frutas de hueso además de una admirable mineralidad. En boca destaca por su gran persistencia y amplitud, plena de sabores y leves recuerdos de su crianza en fudres muy bien ensamblados y apenas perceptibles, unidos a una destacable acidez que equilibra perfectamente su excelente madurez y garantiza una larga vida en botella.



## CARACTERÍSTICAS

Uvas de las variedades Viura, Garnacha blanca, Malvasía y Maturana Blanca vendimiadas a mano en cajas. La uva se enfría a 4°C en cámaras frigoríficas por la noche y se prensa por la mañana. Después de seleccionarlos manualmente los racimos se prensan enteros y sin despalillar ni estrujar. El mosto flor que fluye de manera natural de la prensa tras una ligera maceración con los hollejos se desfanga ligeramente y va directo a fudres de 600 litros de roble francés donde realiza la fermentación alcohólica espontánea y una posterior crianza sobre lías durante unos 8 meses. Con removidos de las lías semanales, estas se mueven girando los fudres sobre durmientes giratorios para evitar tener que abrirlas y así limitar la oxidación. El porcentaje de roble francés nuevo está limitado al 10%. Se embotella antes de verano del siguiente año a la cosecha.

## COSECHA 2024

El otoño del 2023 fue especialmente cálido superando las temperaturas medias en 2° C a los datos medios, situación que se prolongó durante el invierno.

En marzo y abril apenas hubo precipitaciones siendo la pluviometría de dichos meses un 70% inferior a la media. La viña desborró el 4 de abril, lo cual supuso un adelanto de 6 días. El 19 de abril se registró una temperatura mínima de -1°C, que provocó daños significativos en diferentes viñedos. La floración transcurrió con temperaturas muy cálidas que afectaron negativamente a la fecundación provocando un corrimiento de la flor que dio como resultado racimos muy sueltos. Julio y agosto fueron cálidos y escasos en lluvias, meteorología que retrasó el inicio de la maduración. A inicios de septiembre se sucedieron las lluvias, mitigando la situación de sequía existente. La vendimia comenzó el 17 de septiembre. La cosecha resultante se caracterizó por unos altos valores de grado probable y sustancias responsables del color, pero muy baja producción debido principalmente a los daños provocados por la helada y el deficiente cuajado de la flor.