

BARÓN DE CHIREL

D.O.Ca. Rioja

Viñas Centenarias

2025

VARIEDAD DE LA UVA

Viura
Garnacha blanca
Malvasía
Maturana Blanca

GRADOS 14°

Acidez total 4.0

pH 3,33

CRIANZA

8 meses en fudres de roble francés de 600 litros

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 2025

El mes lluvioso de octubre de 2024 y las temperaturas moderadas registradas en noviembre permitieron que las hojas se mantuvieran en la viña, favoreciendo una adecuada acumulación de reservas para el año 2025. Si bien estas condiciones se vieron reforzadas por un invierno suave y con escasas heladas, la brotación no se adelantó y comenzó el 8 de abril (cuatro días después de la media). Desde la brotación y hasta el envero, el paso de sucesivas borrascas propició un buen desarrollo vegetativo. No obstante, los viticultores tuvieron que intensificar la lucha contra el mildiu para salvaguardar una cosecha ya limitada, consecuencia de las sequías del año anterior. Estas precipitaciones, sin embargo, permitieron a las cepas mantener un estado vegetativo adecuado frente a un mes de agosto especialmente cálido, favoreciendo un envero homogéneo en torno al 2 de agosto, seguido de una maduración lenta. Finalmente, una climatología idónea durante la vendimia -iniciada el 11 de septiembre- permitió aguardar una buena madurez fenólica en cada parcela, preservando la frescura y la sanidad de la uva hasta la finalización de la cosecha, el 17 de octubre.