

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CHARDONNAY 2006



En 2006, una inusual larga y fresca estación de crecimiento, ayudó a nuestra selección de uvas de Central Coast Chardonnay a disfrutar de un largo período de maduración de la vid, dando como resultado frutas con una concentración impresionante de sabores. La riqueza natural de nuestro Chardonnay fue reforzada por la fermentación parcial en barrica y la fermentación maloláctica, junto con la de la levadura, lo que arroja un exuberante, vino complejo. A la nariz revela manzana madura, melón, cítricos, aromas de frutas tropicales, enriquecido por tonos cremosos de la maloláctica, picantes matices de roble francés y tentadores aromas de pan al horno. Al paladar es cremoso, con ricos sabores de frutas tropicales apuntalado por tonos de roble tostado creando una exuberante impresión, que es equilibrada por un largo final impregnado de la mineral fresca típica del Chardonnay de Central Coast.

Disfruta de este delicioso vino acompañado de ricos mariscos, aves de corral, y platos de carne de cerdo, salsa de pasta blanca como fettuccine Alfredo, y deliciosos quesos maduros blandos.

COSECHA 2006

La temporada de crecimiento 2006 fue una de las mejores que recordamos últimamente. Abundantes lluvias de primavera y temperaturas más frías de lo normal en verano con la excepción de un largo Julio en el que hubo una ola de calor que causó la demora de aproximadamente un mes en la cosecha de algunas variedades. El beneficio es que las uvas fueron capaces de madurar lenta y uniformemente, lo que permite una cosecha de fruta con un excelente equilibrio de azúcares acidez de la uva y sabores bien desarrollados. En general, los rendimientos se redujeron sensiblemente a partir de 2005, con el consecuente aumento de la concentración de sabores de la uva y el vino.

VITICULTURA

100% de las uvas provienen de los viñedos de la costa central de América Vitícolas Área (AVA), con el 88% de Monterey, el 11% de Santa Bárbara, y el 1% de San Benito. Las largas temporadas de crecimiento en estas privilegiadas regiones de clima fresco, garantizan que las uvas de Chardonnay maduren lenta y uniformemente desarrollando sabores de frutas equilibrados por la acidez y refrescantes toques minerales.

VINIFICACIÓN

Presionamos las uvas en los racimos enteros para capturar completamente la pureza y la frescura de los jugos, el 45% se fermenta en barricas de roble francés y el 15% en barricas nuevas durante siete meses para mejorar la textura y complejidad. Al combinar las dos barricas para la fermentación el resultado fue el acentuar los sabores afrutados. Una cuarta parte de la mezcla sufrió fermentación maloláctica para fomentar una rica y cremosa sensación al paladar, luego el 100% envejece sobre sus lías de levadura durante siete meses, con intervalos de agitación, para promover aún más la riqueza.

DATOS TECNICOS

Composición varietal: 98% Chardonnay, Riesling 2%

Denominación: costa central de California

Envejecimiento en barrica: 7 meses

Acidez total: 0.66g/100ml

PH: 3,46

Alcohol: 13,7%