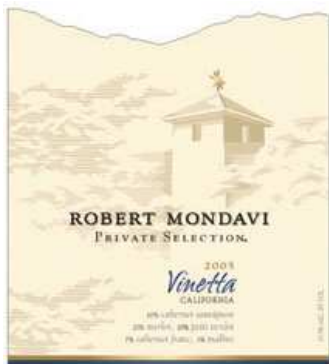


2005 Robert Mondavi Private Selection Vinetta



Región / Origen: California
Azúcar residual: seco
Acidez total: 0,63%
Alcohol: 13,5%
pH: 3,53
Mezcla: 68% Cabernet Sauvignon,
14% Merlot,
11% Petite Verdot,
5% Malbec,
2% Cabernet Franc

Notas del enólogo

La tradición de Robert Mondavi en la producción de vinos tintos al estilo de Burdeos con uvas californianas, presentamos con orgullo **Robert Mondavi Private Selection Vinetta**. Nuestro Vinetta 2005 es una deliciosa mezcla de los cinco varietales tintos clásicos Burdeos: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot, Cabernet Franc y Malbec. Rico y sin embargo elegante, poderoso pero complejo, el vino tiene aromas y sabores de abundante ciruela negra, cereza negro y mora, una suave textura aterciopelada, y un impresionante y flexible final, bellamente integra taninos y un sabroso toque de roble tostado. Es excelente para maridar con intensos y fuertes sabores como asado rib-eye, porterhouse, chuletas de cordero, osso bucco y quesos fuertes.

Cosecha

En 2005, la llegada tardía de invierno provocó una temprana brotación, pero el clima fresco y lluvioso de primavera provocó el retroceso en el desarrollo de vid. Temperaturas frescas fuera de temporada prevalecieron durante todo el verano, esto resultó en la ralentización de la maduración y la ampliación de la estación de cosecha. Afortunadamente, el clima de verano clásico de la región se materializó a finales de septiembre y persistió a lo largo de octubre, con lo que el ciclo de crecimiento terminó con éxito. Debido a la pronta iniciación de la temporada y fines de su conclusión, las uvas disfrutaron de un largo tiempo en la vid, por lo que nos dio vinos con excelente sabor y de niveles moderados en concentración de alcohol.

Viñedo

El origen del 83% de las uvas para nuestro 2005 Vinetta es de los viñedos de la Central Coast American Viticultural Area (AVA), que proviene de Monterrey y de la zona de Paso Robles. El resto de la fruta provenía de North Coast AVA. La costa central proporciona a la fruta brillantes de sabores de cereza y ciruela con refrescante acidez mientras que la costa norte aporta frutas maduras oscuras y tonos baya madura.

Fermentación y Crianza

Después del suave prensado y decobajado de la fruta, fermentamos el mosto (jugo y pieles) en tanques de temperatura controlada hasta 85 ° F. sin humedad. Después de la fermentación, mantenemos de vino en contacto con la piel durante unos días adicionales para suavizar los taninos y desarrollar sabores más complejos. El cien por ciento de los vinos son sometidos a fermentación maloláctica para mejorar la redondez y profundidad, mientras que el 50% envejece en barricas roble francés, 35% nuevas, durante 14 meses para añadir un sutil tono tostado.