



## ROBERT MONDAVI WINERY CHARDONNAY 2004

**Región/Origen:** California

**Azúcar residual:** 0.11%

**Acidez total:** 0.68%

**Alcohol:** 13.5%

**pH:** 3.42

**Composición varietal:** 100% Chardonnay

### Notas del Enólogo

Fresco y centrado, nuestro Chardonnay 2004 Carneros rebosa características de manzana, pera y cítricos. Matiz floral, mineral y canela que añade complejidad, mientras que los tonos sutiles de roble permanecen en el fondo. Explosivos sabores equilibrados con un toque de limón, que culminan en un largo y afrutado final. El vino de la rica gama de sabores Chardonnay proviene de uvas cultivadas en las ventosas colinas de la región de Carneros, en el sur de los Valles de Napa y Sonoma. La fermentación en barrica de roble francés y la fermentación maloláctica parcial, revolviendo con suaves movimientos durante el envejecimiento, enriquecen el estilo elegante de este Chardonnay.

### Cosecha

Una primavera cálida y seca seguida de un moderadamente lluvioso invierno, dieron un pronto inicio a la temporada de cultivo 2004. De modo inusual las temperaturas cálidas iniciaron en marzo la brotación temprana y todas las variedades florecieron por lo menos una semana antes de lo normal en mayo. El total de precipitaciones fue superior a la media, aunque las lluvias prácticamente terminaron en marzo. Las temperaturas durante todo el verano son relativamente suaves, con el famoso fenómeno de la niebla del Valle de Napa persistente en los viñedos hasta tarde por la mañana. Estas condiciones continuaron durante la mayor parte de la temporada de cosecha, promoviendo la alta calidad de la uva y la fijación de un ritmo relativamente fácil para nuestros equipos de viña y elaboración del vino. Comenzamos la cosecha el 4 de agosto, alrededor de dos semanas antes de lo normal. Chardonnay fue recogida a partir de agosto 18 al 13 de septiembre.

### Viñedos

“Los Carneros” fue una vez la concesión de tierras de México (1836) el nombre de la multitud de ovejas que pastaban sus colinas azotadas por el viento. Designado una Zona Americana Vitícolas (AVA), en 1983, Los Carneros, magra en nutrientes, tiene suelos de arcilla y de greda, vientos marinos que fomentan profundamente el sabor de las uvas Chardonnay. Hemos cosechado dos tercios de las uvas de los viñedos Huichica Hills de Robert Mondavi, con el saldo pendiente de los demás y en torno a los sitios de Carneros. Huichica (wee-CHEEK-ka) fue el nombre que la tribu nativa norteamericana le dio a la pequeña guarida de búhos, que se creen que tienen poderes sobrenaturales, que viven en el arroyo bancos y colinas.

### Fermentación y Crianza

Las uvas fueron cosechadas a mano en pequeños cubos en las frescas primeras horas de la mañana. Hemos presionado los racimos de inmediato en el lugar, en nuestro viñedo de Huichica para mantener la máxima frutalidad y justo equilibrio en el vino. Fermentamos el 80% de jugo en barricas de roble francés tostado (16% nuevo), y el resto en depósitos de acero inoxidable. Durante la fermentación maloláctica parcial y en todo el envejecimiento en barrica, se agita suavemente el vino (batonage) para integrar y suavizar sabores. El vino permanece en barrica (en sus lías de levadura) durante siete meses para integrar los sabores y aumentar la rica y cremosa textura.