



ROBERT MONDAVI WINERY FUME BLANC 2005

Origen: California

Azúcar Residual: 0.79%

Acidez Total: 0.69%

Alcohol: 14%

pH: 3.16

Mezcla: 91% Sauvignon Blanc, 9% Semillon.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Los atractivos sabores de nuestro Fumé Blanc 2005 provienen de uvas cultivadas en el corazón del Valle de Napa, con la mayoría de la cosecha de Wappo Hill y de los viñedos de Kalon. En 1966, Robert Mondavi crea el primer Fumé Blanc, que es fermentado en barrica que captura el vibrante carácter de la uva Sauvignon Blanc. Es suave y se revuelve durante su envejecimiento en barricas de roble francés para proporcionar sutiles especias de roble y una cremosa textura, equilibrado por la acidez.

El vino se abre con aromas florales de jazmín teñido de melón, pera y un toque de minerales. En la boca, se sienten los exuberantes sabores de frutas, melón y pera y dan lugar a un nuevo y delicado acabado con un toque de naranja. Las notas florales y minerales añaden complejidad.

COSECHA

Una primavera húmeda y las fuertes lluvias de Mayo trajeron más del doble de la cantidad normal de precipitación en el Valle de Napa. Las tormentas tardías causaron el retraso de la brotación y floración de todas las variedades, y una vez que comenzó, la vid creció rápidamente.

Los Viñedo crecen cuidadosamente, con un delgado follaje, se remueven las hojas de nuestros viñedos mas que en cualquier otro momento para garantizar el equilibrio en la maduración. Las temperaturas en mayo y junio fueron más frías que de costumbre, seguido de un caluroso julio, y el retorno de los climas frescos para el resto de la temporada de maduración. En general, el 2005 fue significativamente más frío que de costumbre. Debido a la demora de la primavera y las bajas temperaturas, no se empezó la cosecha del Sauvignon Blanc hasta el 22 de agosto (casi un mes más tarde que en 2004) y no finalizó hasta finales de septiembre. La larga duración de las uvas en las vides hizo que su proceso de maduración fuera lento y con un excelente desarrollo aromático y de sabores. Provocando también una cierta paz en el viñedo y una fácil recolección para el equipo de viñadores.

VIÑEDOS

La mayoría de las uvas provienen de los viñedos de Robert Mondavi Winery Wappo y del Viñedo en la Stags Leap American Viticultural Area (AVA), con un 26% adicional de Oakville en AVA (incluyendo un 20% del Robert Mondavi Winery para el famoso viñedo de Kalon), y el resto, de los viñedos vecinos del Valle de Napa. Esta variedad de las fuentes proporciona al enólogo una multitud de sabores en la mezcla. Sauvignon Blanc viene de The Stags Leap District contribuye con los sabores típicos de los climas fríos como son las notas cítricas y los minerales. El Sauvignon Blanc de Oakville añade notas florales y tropicales enriqueciendo al vino.

FERMENTACION Y ENVEJECIMIENTO

Las uvas Sauvignon Blanc fueron prensadas suavemente en racimos completos e inmediatamente comenzó la fermentación para capturar la frescura y el carácter de la fruta. Para mayor complejidad, el 60% del jugo se fermenta en barricas de roble francés de 60 galones, y el resto en depósitos de acero inoxidable. Los vitivinicultores prefieren la levadura (VL3) de Burdeos, que promueve el desarrollo de la Sauvignon Blanc afrutado característica que adquiere durante la fermentación. El vino se agita suavemente (batonage) durante cuatro meses de envejecimiento (sobre lías) en barricas de roble francés. Esta técnica clásica mejora, da cremosidad e integra sabores. También se ha agregado un 9% Semillon para mejorar el carácter y la textura sedosa del vino.