



WOODBRIDGE CHARDONNAY 2006

Región/Origen: California

Azúcar Residual: 0.3%

Acidez Total: 0.67%

Alcohol: 13.5%

pH Final: 3.48

Mezcla: 80% Chardonnay, 6% French Colombard, 5% Sauvignon Blanc 5% Semillon y 2% Viognier
2% Muscat.

Notas Enólogo

Nuestro Woodbridge Chardonnay 2006 tiene un perfecto balance entre expresión frutal y textura cremosa. Vivaces notas cítricas y manzana se convierten en higo y durazno al paladar. El añejamiento *sur lie* (sobre las borras) aporta redondez y muchas capas de texturas al vino mientras el roble tostado le da unas notas a vainilla tanto a la nariz como al largo final. Este vino se marida fácilmente con ensalada de camarones asados, pollo rostizado con romero, crepas de salmón, un cremoso risotto o clam chowder. Sírvese frío.

Cosecha

El año 2006 tuvo una temporada muy tardía, mucha lluvia en primavera y record de temperaturas altas en Julio, bajando la temperatura después y logrando un clima estable durante el periodo de maduración y cosecha. Este clima de agosto hasta el 13 de octubre que se termino de cosechar fue perfecto, esto permitió salvar la cosecha y resulto en una excelente calidad de uvas. La cosecha fue un poco menor al año anterior, con uvas pequeñas que proporcionaron una relación de jugo por piel muy alto, dándoles a los vinos excelente color, niveles de taninos y concentración de sabores. "La cosecha progresó de una manera ordenada y a tiempo, facilitando el trabajo de los equipos de viñedo y enología, con excelente calidad en todos los viñedos," Menciona Marilyn Wolf, Directora de Viñedos Externos. Después de un difícil inicio, 2006 fue un gran año.

Viñedos

Cosechamos dos terceras partes de la apelación Lodi American Viticultural Area, donde esta nuestra bodega, con el resto proviniendo de la apelación Central Coast y otras regiones vitivinícolas. Como nuestro terroir tiene un gran impacto en el sabor de las uvas, la selección de los viñedos de diferentes subsuelos y climas le da a nuestro Chardonnay un perfil de sabores muy agradable y balanceado. Una de las regiones vitivinícolas más antiguas en Estados Unidos, Lodi esta entre la región Delta y el pie de las montañas Sierra Nevada. La uva de Lodi le da a nuestro Chardonnay sabores maduros, mientras las uvas de Centra COSAT aportan brillantez y frescura. Cerca de la costa, la influencia marítima en el viento sopla sobre esta región durante la tarde y en la noche la neblina del mar inunda los viñedos, manteniendo alta acidez y vivaces sabores. Las uvas de la región de Clarksburg y otras apelaciones agregan complejidad de sabores.

Fermentación y añejamiento

En cuanto llegan las uvas a la bodega, prensamos suavemente para capturar la intensidad de sabores sin extraer sabores agrios. Fermentamos el jugo a 50°F en tanques de acero inoxidable para enfatizar el carácter frutal. Al permitir que una pequeña parte del vino pase por fermentación maloláctica, logramos redondez al paladar con una vibrante acidez natural. Añejamos la mayoría de este vino sobre las borras por 7 meses en tanques, una pequeña cantidad pasa a barricas para agregar complejidad, usando barricas tostadas al fuego para aportar especies dulces. Para completar el perfil del sabor del vino agregamos un poco de las uvas French Colombard, Sauvignon Blanc y Semillon para darle complejidad frutal y Muscat y Viognier para agregar complejidad aromática.