



Ficha Técnica

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kgs. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Los racimos sin despallillar, son colocados a mano dentro del cestillo de la prensa vertical para su prensado. El mosto de las prensadas más suaves, se separa y se guarda en un depósito de inox en la cámara de frío durante 24 horas a 2°C. El resto del mosto, junto a las lías finas se lleva a barricas de roble francés de 225 lit. para realizar la fermentación alcohólica, que dura 15 días a una temperatura máxima de 20°C. Finalizada la fermentación, se inicia el proceso de crianza. Durante 6 meses el vino estará en contacto con las lías y los taninos de la madera, ganando suavidad, complejidad aromática y estructura.

VENDIMIA 2010

En 2010 iniciamos la vendimia el 13 de septiembre. La primavera fue seca, con temperaturas moderadas. El momento más difícil lo sufrimos en la floración, durante la primera semana de julio, intensas lluvias y un fuerte descenso de temperaturas, propiciaba el desarrollo de mildiu. Afortunadamente, la poda en verde estaba finalizada y esto permitió una buena aireación en la zona de racimos y que la floración se realizara correctamente. Los meses de julio y agosto fueron casi perfectos, con días de mucho sol, temperaturas moderadas y viento. La bajada de temperaturas nocturna del mes de agosto (12-16°C), permitió una maduración tranquila, en la que el aumento de azúcares, la bajada de acidez y la maduración fenólica en la baya iban de la mano. La cosecha 2010 propició vinos con buena estructura, mucho volumen y perfecta maduración.

Nombre: El Canto del Grillo
Cosecha: 2010
Producción: 2 barricas de 225 litros
Varietades: 100% Chardonnay

Viñedos:

Varietal	Parcela	Altitud	Suelos
Chardonnay	Pelegrín	390 mts.	calcareo y gravas

Denominación de Origen: Somontano

Fecha Vendimia: 13 de septiembre

Rendimiento: 1,5 kilos por cepa

Producción: 2 barricas de 225 litros

Fermentación:

En barricas de roble francés de 225 lit. durante 15 días a una temperatura máxima de 20°C

Crianza:

6 meses en barricas de roble francés con lías finas realizando 6 giros semanales

Alcohol: 14%

Acidez Total: 5,1

Ph: 3,45

Clarificación: Por gravedad