FINCA ALLENDE S.L.

ALLENDE BLANCO 2016-TECHNISCHES DATENBLATT

ALLENDE

2016

RIOJA

WEINTYP: WEISSWEIN mit Herkunftsbezeichnung D.O. Ca. RIOJA

REBSORTE: 95% VIURA, 5 % MALVASIA

HERKUNFTSWEINGÄRTEN:
BRIONES, Durchschnittsalter der Weingärten: 55 Jahre, hohe Bepflanzungsdichte. Gobelet-Erziehung. Lehmhaltige Böden mit tiefliegendem Schotter. Nachhaltiger und umweltfreundlicher Anbau unter Beibehaltung der natürlichen Pflanzenzyklen, mit organischer Düngung und mechanischer Bearbeitung ohne Unkrautvernichtungsmittel. Manuelle Lese und später manuelle Auswahl der Trauben vor Einfahren in den Weinkeller.

WEINBEREITUNG:
Sanftes Pressen der Trauben in Senkrechtpressen. Statische Klärung des frischen Mosts mit 48 Stunden Dauer. Gärung in neuem Fass aus französischem Eichenholz, 28 Tage lang bei einer Temperatur von 20º C.

AUSBAU:
Vierzehn Monate im bordelaiser Barriquefass aus französischem Eichenholz. Die ersten sieben Monate mit Weintrub und Bâtonnage zwei Mal pro Woche. Späterer Abstich und sieben Monate ohne Weintrub.

FLASCHENABFÜLLUNG:
Flaschenabfüllung mit sanfter Filterung ohne Klärung.

PRÄSENTATION:
Traditionelle bordelaiser Flaschen, weiße Farbe, mit 750 ml und 1.500 ml. Naturkorken mit 49 mal 24,5 mm, ohne Behandlung gewaschen und sterilisiert. Etikett aus recycelbarem Papier, mit ökologischen Tinten bedruckt. Recycelbare Zinnkapsel. Kiste aus Wellkarton, vollständig recycelbar.

JAHRGANG:
Winter regnerisch und mäßig kalt. Mittlerer Sprossung Ernte (Zweite Aprilwoche).Warmer und sonniger Frühling mit knappen Regenfällen im April und Mai.Blühende zweite Juni-Woche mit warmem und trockenem Wetter.Monate Juli außergewöhnlich heiß und trocken: Der Weinberg widersteht dank der reichen Wasserreserven des Winters.Veraison erste Augustwoche. August trocken und mäßig warm.In den ersten zwei Septemberwochen gibt es reichlich Regen. Zum Glück verhindern der hervorragende Sanitärzustand und der frische Wind des Nordens das Auftreten des gefürchteten Botrytis. September und Oktober warm und sonnig. Außerordentliche Reifung. Perfekter Gesundheitszustand. Langer Vegetationszyklus. Die Ernte beginnt am 10. Oktober bei sonnigem und frischem Wetter. Außergewöhnliche Fruchtaromen. Ausgezeichnete Säurebilanz. Sehr gut gezeichnete Tannine, von großer Qualität und Eleganz.

MERKMALE:
Gelbgoldene, zitronige Farbe, absolute Reinheit. In der Nase elegant und subtil mit einem Hauch von Zitrusfrüchten (Grapefruit) und Steinobst (Pfirsich und Reineclaude), balsamische Nuancen. Im Mund schmackhaft, ölig, vollmundig mit spürbarem Körper und großer Leichtheit beim Durchgang und enormer Nachhaltigkeit im Abgang