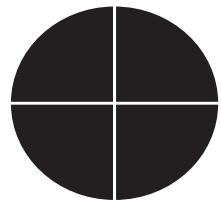
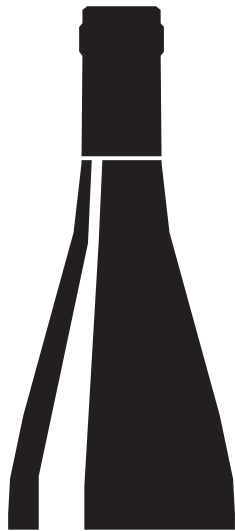


baldovar 923

cerca de las estrellas

Baldovar 17, 46178 Alpuente
Valencia, España
bodega@baldovar923.es
+34 652053831/+34 617426717/+32 471513629



cerro negro | baldovar 923 | mencía

Concepto

Mencía en Baldovar. Un vino franco y sincero, donde las características de la variedad conviven perfectamente con la mineralidad y frescor del terroir del Cerro Negro.

Variedad y añada

Mencía 2017.

% Alcohol

12%

Producción

2190 botellas.

Altitud

980 msnm.

Suelo

Muy calcáreo, textura franco-arenosa.

Edad de las cepas

20 años.

Conducción

Cepas en vaso y en espaldera.

Clima

Continental de altura. Dada la altitud de las parcelas hay un gran intervalo térmico entre el día y la noche.

Pluviometría

Añada 2017: < 300 mm.

Viticultura

Viticultura ecológica en conversión, en la práctica una combinación entre biodinámica y ecológica. Sin pesticidas ni abonos de síntesis química, solamente tratamos las cepas con azufre en polvo y con un preparado ecológico de cola de caballo, en ambos casos aplicados a mano por nosotros. No utilizamos tractor en los tratamientos para minimizar la compactación del suelo.

Se labra lo menos posible para mantener una cubierta vegetal espontánea que da equilibrio en la diversidad de microorganismos e insectos en el viñedo, y además nos ayuda a controlar el vigor. Trabajamos los campos nosotros mismos siguiendo el calendario lunar.

Enología

Mínima intervención en bodega. No añadimos químicos al vino, no usamos levaduras, ni clarificantes, ni enzimas, ni nutrientes, solamente una pequeña dosis de sulfuroso para evitar oxidaciones y contaminaciones. En los trabajos en bodega seguimos el calendario lunar desde la entrada de la uva al embotellado, que realizamos sin filtrar.

Vendimia

Manual en cajas. Selección de calidad exhaustiva en campo.

Elaboración

Descarga manual en bodega donde hacemos una segunda selección. La uva se despalilla y estruja mecánicamente para después ser prensada de forma suave y progresiva para obtener un mosto de alta calidad. Seguidamente se desfanga a baja temperatura sin añadir ninguna sustancia química, bajando la temperatura a unos 8°C durante 24-48 horas.

Fermentación

Fermentación completa con las pieles con levaduras autóctonas y temperatura controlada durante medio ciclo lunar, batonage diario ligero para conseguir una extracción suave. Pisado con los pies.

Crianza

Crianza durante 9 meses: 33% en bodega de roble francés de 500 litros durante 4 meses y el resto en acero inoxidable. Los trasiegos se realizan a baja velocidad para evitar golpes de oxigenación.