



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

Concept

Mencia à Baldovar. Un vin franc et sincère, où les caractéristiques de la variété Mencia coexistent parfaitement avec la minéralité et la fraîcheur du terroir du Cerro Negro.

Variete et millesime

Mencia 2017.

% Alcool

12%

Production

2190 bouteilles.

Altitude

980 mètres.

Sol

Pierre calcaire, limoneux-sableux.

Age des cepages

20 ans.

Conduction

Cepages en gobelet et treille.

Climat

Climat continental de haute altitude. L'hauteur des vignobles se traduit par un grand intervalle thermique entre le jour et la nuit.

Precipitations

Millesime 2017: <300mm / an.

Viticulture

Viticulture écologique en conversion, actuellement une combinaison biodynamique et écologique. Aucun produit chimique ou engrais de synthèse chimique n'est utilisé: nous traitons les vignes uniquement avec du soufre en poudre et une préparation écologique tirée des chevaux que nous appliquons à la main. Nous n'utilisons pas de tracteurs dans l'application des traitements pour minimiser le compactage du sol.

Nous labourons le sol le moins possible pour maintenir la couverture végétale indigène le plus longtemps possible. Cela donne à nos vignobles le juste équilibre en termes de diversité des micro-organismes et des insectes et cela nous aide également à contrôler leur vigueur. Tous nos vignobles sont travaillés par notre équipe et chaque tâche est effectuée selon le calendrier lunaire.

Oenologie

Intervention minimale dans le cellier. Aucun additif n'est ajouté au vin: nous n'utilisons pas de clarificateurs, d'enzymes, de levures ou de nutriments. Nous n'utilisons qu'une dose minimale de soufre pour prévenir l'oxydation et la contamination. Dans la cave, nous suivons également le calendrier lunaire pour toutes les actions œnologiques, de l'entrée des raisins dans la cave à la mise en bouteille, que nous faisons sans filtrage.

Vendange

Manuel dans des boîtes, avec une sélection exhaustive dans le champ.

Elaboration

Déchargement manuel dans la cave, où nous faisons une seconde sélection des meilleurs raisins. Les raisins sont égrappés et broyés mécaniquement puis pressés doucement et progressivement pour obtenir un moût de haute qualité. Ensuite, le soutirage du moût de raisin se fait sans ajout de produits chimiques et uniquement par abaissement de la température à 8°C pendant 24 à 48 heures.

Fermentation

La fermentation se fait à l'aide des peaux et de levures indigènes à une température contrôlée pendant un demi-cycle lunaire, batonage journalier léger pour obtenir une extraction douce. Pressé avec les pieds.

Vieillessement

Vieilli pendant 9 mois dans différents matériaux: 33% de la masse en fûts de chêne française de 500 litres pendant 4 mois, le reste en cuves d'acier inoxydable. Le soutirage se fait toujours à très basse vitesse, a fin d'éviter les coups d'oxygénation.

