



baldovar 923

cerca de las estrellas

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

cañada parís | baldovar 923 | merseguera

Concept

Cañada París représente le terroir de Baldovar, se traduisant par une minéralité marquée et accompagnée de la douce mais vive acidité de la variété Merseguera, qui montre sans complexe le binome variété-terroir.

Variete et millesime

Merseguera 2017.

% Alcool

13%

Production

5271 bouteilles.

Altitude

Entre 900 et 1200 mètres.

Sol

Pierre calcaire, limoneux-sableux.

Age des cepages

Entre 20 et 60 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

Fermentation avec des levures indigènes à température contrôlée pendant un demi-cycle lunaire, batonage journalier léger pour obtenir une extraction en douceur.

Vieillessement

Vieilli pendant 9 mois en différents matériaux: 30% en amphore de boue, 10% en fûts de chêne française de 500 litres et le reste en cuves d'acier inoxydable. Vielli avec les lies fines travaillés très doucement les 4 premiers mois de vieillissement. Le soutirage se fait toujours à très basse vitesse, a fin d'éviter les coups d'oxygénation.

