

Belle Glos

2016 CLARK & TELEPHONE PINOT NOIR SANTA MARIA VALLEY • SANTA BARBARA COUNTY

MI META CON CADA UNO DE LOS BELLE GLOS, PINOT NOIRS DE UN SOLO VIÑEDO ES EXPRESAR LA UNICIDAD DE CADA VIÑEDO Y ELABORAR UN ESTILO GENUINO DE PINOT NOIR DE CALIFORNIA QUE TIENE UNA CAPA COMPLEJA, FRUTAL Y RICA. CLARK & TELEPHONE FUE EL PRIMER LANZAMIENTO DE VIÑEDOS BAJO LA ETIQUETA BELLE GLOS, Y CONTINÚA ENCANTÁNDONOS CON EL DELICIOSO, SUPLEMENTARIO Y CON CARACTERÍSTICAS DE FRUTAS SECAS QUE VEREMOS DESDE ESTE AÑO EN ADELANTE.



JOSEPH WAGNER, DUEÑO Y ENÓLOGO

EL VIÑEDO

Clark & Telephone Vineyard se estableció en 1972 y se plantó con "raíz propia" de clones de vides Martini. Ubicado a sólo 21 kilómetros del océano y situado en una ladera orientada al oeste, este viñedo experimenta patrones climáticos que se extienden de oeste a este para atraer la niebla fría y la brisa costera hacia el interior. Este clima hace que las uvas que maduran más tarde y que cuelgan más tiempo tengan un delicioso sabor afrutado, una gran acidez y matices de sabor subyacentes que aportan complejidad adicional. Debido a la poda intensiva y al adelgazamiento de los cultivos, las vides producen racimos sueltos con bayas pequeñas con sabores intensos. El resultado es denso, bayas oscuras y características abundantes, dulces y de especias cocidas, que son sinónimos del clon de Martini.

TEMPORADA DE CULTIVO 2016

Tuvimos precipitaciones inferiores a la media durante el invierno seguidas de un clima muy cálido en febrero, lo que provocó un rápido y temprano desarrollo en el viñedo. Después de este inicio de la temporada de cultivo, una manta de niebla costera llegó para mantener bajas las temperaturas en el Condado de Santa Bárbara durante marzo y abril. Con un clima fresco hasta mayo, el cuajado de fruta fue ligeramente más pequeño que el promedio. Disfrutamos de un verano suave y agradable con enfriamiento en agosto para proporcionar un buen tiempo de suspensión para la cosecha. El clima permaneció ideal durante la cosecha, que comenzó a mediados de septiembre aproximadamente dos semanas antes de lo normal.

VINIFICACIÓN

Cosechamos temprano en la mañana para que la fruta llegara a la bodega mientras las uvas aún estaban frescas para preservar los sabores frescos del viñedo. Después de despallillar, pero no de triturar las bayas, remojaamos en frío la fruta durante dos semanas para suavizar las pieles y permitir una extracción ideal. Durante la fermentación en una combinación de tanques de acero inoxidable cerrados y abiertos, utilizamos tanto perforaciones como bombas para extraer el color y los taninos, y también para controlar las temperaturas y maximizar los sabores. Obtuvimos solo lo liberado naturalmente, descartando la prensa, luego añejamos el vino en roble 100% francés (60% nuevo, 40% sazonado) durante hasta nueve meses. Después de traspasar el vino una vez que se completó la fermentación maloláctica, lo remontamos por segunda vez antes de hacer la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Brillante color rojo rubí con aromas frescos y vibrantes de mora silvestre, mermelada de frambuesa y caja de cedro acentuada por ricas notas florales. Este vino es jugoso y generoso en el paladar con cerezas dulces, fresas maduras en el campo, arándanos rojos y pan de jengibre recién horneado. Perfectamente equilibrado con una acidez brillante y una sensación agradable en la boca. Los taninos de grano fino proporcionan una auténtica distinción textural y profundidad estructural.



Nombré este vino en honor a mi abuela, Lorna Belle Glos Wagner, quien me guió e inspiró.

SUELO:

Franco arenoso de Pleasanton

CLIMA:

Niebla fresca, soleada

TEMPORADA DE CRECIMIENTO:

*(florece hasta la cosecha)
22 de abril - 30 de septiembre de 2016*

MEDIA TEMPERATURA ALTA:

23.28 °C

ELEVACIÓN:

177-213 metros

FECHA DE LANZAMIENTO:

Agosto de 2017