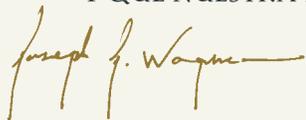


NAPA VALLEY QUILT

PARA QUILT NAPA VALLEY CHARDONNAY. REUNIMOS EN LOS VIÑEDOS CARNEROS UN CLIMA FRÍO CON ZONAS DE LOMAS MÁS TEMPLADAS. PARA CREAR UN ESTILO EQUILIBRADO Y CLÁSICO. DESEO QUE LA FRUCTÍFERA NATURALEZA DE ESTA INCREÍBLE REGIÓN BRILLE Y QUE NUESTRA FILOSOFÍA DE QUILT HAYA LOGRADO ESA META".



JOSEPH WAGNER, QUINTA GENERACION WINEMAKER DEL VALLE DE NAPA.

QUILT CHARDONNAY NAPA VALLEY 2016

Para este Chardonnay, confiamos en los viñedos del distrito de Carneros, donde el clima es más fresco y menos denso que los alrededores del norte del Valle de Napa. Carneros es un mundo en sí mismo. Por un lado, gran parte del suelo es franco arcilloso sedimentario con grava pesada debido a la proximidad de la región a la desembocadura del valle. Este suelo, combinado con los fríos vientos de la influencia marina, produce una uva Chardonnay con una estructura impresionante y una mineralidad férrea.

TEMPORADA DE CULTIVO 2016

Los viñedos de Carneros y la región de Oak Knoll, operan en un horario diferente al de otros sitios en el Valle de Napa. La temporada de crecimiento 2016 no fue la excepción, ofreciendo condiciones clásicas, casi perfectas para esta parte del valle: fresca, ventosa y maravillosa. Aunque el brote fue más temprano, una primavera armónica seguida por un leve crecimiento en el dosel de julio y agosto se retrasó con respecto al horario normal. Luego, una muy bienvenida serie de días cálidos que la temporada nos regaló en otoño, llevó a la cosecha a la madurez ideal. Una significativa tormenta de lluvia llegó a mediados de octubre, para esa instancia, la fruta había sido recolectada y obtuvimos una cosecha de rendimientos inferior a la habitual, pero de magnífica calidad.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Para nuestro Quilt Chardonnay, el proceso de elaboración del vino comienza con lo que llamamos recolección. Las visitas regulares y la evaluación de cada bloque nos dirigen a la cosecha en el momento correcto. Nuestra evaluación consiste en probar los niveles de azúcar, la acidez y el pH, pero lo más importante es esperar la madurez fenólica / fisiológica. Queremos que el otoño se instale y nos encuentre, con semillas duras y marrones, bastones de cobre, y amarilleo del dosel y un ligero "bronceado" dorado en los racimos. Esto nos da la seguridad de que no tendremos tonos verdes en el vino y que este Chardonnay será opulento y llamativo. Una vez en la bodega, colocamos los racimos completos en una prensa y realizamos una presión suave. El jugo se libera de manera natural las primeras 48 horas, en ese momento acumulamos lías pesadas y fermentamos en barril de 59 galones de barricas de roble francés (70% nuevas, 30% sazonadas) durante 15 meses. La fermentación puede durar 45 días o más dentro de la bodega a baja temperatura, dando peso al vino con un turbulento mosto durante la prolongada fermentación. Luego nos sometemos a una fermentación maloláctica del 100% mientras seguimos sobre lías para lograr cremosidad y complejidad adicionales. Demoramos las adiciones de azufre el mayor tiempo posible para mantener los caracteres que se formaron en cada proceso y permitimos que el vino termine su envejecimiento con un mínimo de trasiego.

NOTAS DE CATA

COLOR: Platino pálido.

AROMA: Peras maduras, almendras tostadas, tostadas con mantequilla, miel, flores de jazmín, grava de río recién lavada, ralladura de limón.

PALADAR: Manzana al horno con de vainilla, crema de piña y mango, tostadas con mantequilla, y cuajada de limón con notas de néctar y melón.

ESTRUCTURA: Cuerpo medio con una sensación en boca rica, generosamente texturizada y untuosa. Acidez brillante y deliciosa. Un final largo y persistente.

MARIDAJE

Pasteles de cangrejo con salsa de eneldo y limón; raviolos de calabaza; pollo asado con verduras primavera, mango fresco y nueces de macadamia; sushi; pescados; quesos.

