

# BLANK VERSE

2021

CHARDONNAY

CENTRAL COAST

**CAJAS PRODUCIDAS: 1, 375 / ABV 13.4%**

**Composición Varietal:** 100% Chardonnay

**Appellation:** Central Coast **Cosecha:** Octubre 2021

## Datos Técnicos

**TA:** 6.6 g/L

**pH:** 3.6

**Crianza:** 70% Acero inoxidable, 30% Barrica francesa (10% nueva, 20% neutral)

**La Vendimia del 2021** Las condiciones de lluvias superiores a lo normal en el invierno dieron paso a una primavera bastante seca en la Costa Central. Durante la primavera, las temperaturas diurnas fueron ligeramente más altas que el promedio, pero las abundantes condiciones de niebla por las que es famosa la Costa Central y un número relativamente alto de heladas en la primavera hicieron que el clima propiciara viñedos con menor rendimiento. El verano relativamente templado se vio afectado por tres olas de calor, dos de las cuales se produjeron en junio y julio durante el calibrado de las bayas, lo que nos dio tamaños de bayas más pequeños y racimos más ligeros para la temporada. Estos eventos de calor impulsaron la maduración antes que en cosechas anteriores, pero con temperaturas relativamente suaves fuera de estos eventos concentrados, las vides respondieron bien y tuvieron una progresión de maduración relativamente uniforme hasta la cosecha en septiembre y octubre. Los racimos más pequeños dieron concentración y potencia a los vinos de 2021, sin dejar de poseer suavidad en el paladar; En general, la calidad de los vinos de la añada 2021 es extraordinaria.

**Sobre el Viñedo** Las uvas Blank Verse Chardonnay proceden de la parte noreste del condado de Monterey, en la Central Coast de California. El clima más fresco del condado de Monterey es ideal para las variedades de Borgoña, como la Chardonnay. La influencia de la brisa costera mantiene moderadas las temperaturas diurnas. Los beneficiosos cambios diurnos reducen las temperaturas nocturnas después del atardecer; esto permite un tiempo de suspensión más prolongado durante la temporada de crecimiento y ayuda a preservar la acidez natural de las uvas. La región productora de la Costa Central es conocida por su frescura, su capacidad para crear vinos con una acidez fresca y la pureza del carácter frutal: tipicidad.

**Vinificación** Las uvas se cosecharon por la noche para garantizar que se conservara la acidez natural y crujiente. Nuestro enólogo, Kyle Altomare, utilizó un método conocido como prensado de racimos enteros. Un proceso en el que se prensan muy suavemente los racimos enteros para extraer el mosto de la uva. Esto produce un jugo de Chardonnay que es elegante, refinado y rico en sabor, pero evita que se extraiga el amargor. El vino fue fermentado y envejecido sobre lías ligeras, en una combinación de depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés (10% nuevas). Esta combinación ayuda a equilibrar las notas brillantes, frutales y florales del jugo mientras forma lentamente una sensación en boca exuberante para el producto final. Una vez completada la fermentación, el vino se prensó y se devolvió a los recipientes para envejecer durante 9 meses antes de ser embotellado.

**Notas de Cata** En nariz, el Chardonnay 2021 comienza con una aparente pero delicada nota floral de flor de naranjo, seguida rápidamente por aromas de jazmín estrella y limón Meyer. En boca, el vino muestra un equilibrio muy sorprendente entre la acidez fresca y la suavidad natural. La acidez natural se complementa con notas de lichi, lima y especias para hornear. La suavidad se atribuye al envejecimiento en sur lie y el final largo en boca es lujoso. Las brillantes notas frutales y la crujiente acidez del Blank Verse Chardonnay 2021 combinan bien con muchos platos, especialmente aquellos con quesos blandos como el brie o salsas cremosas.

