



#### FICHA TÉCNICA:

**Uva:** 100% Chardonnay propia de Valtuille de Abajo. El Bierzo.

**Elaboración:** Prensado y crianza sobre lías de 6 meses.

**Vendimia:** Manual Seleccionada. 2600 kg.

**Embotellado:** Mayo 2020. 1800 Botellas de 75 cl.

**Edad del viñedo:** 25 años.

**Graduación:** 13,5 %

## ANGELITA 19'

Vino elaborado en memoria de nuestra abuela Angelita que fue una pionera en el mantenimiento y expansión de las fincas familiares en Valtuille de Abajo.

Alegoría a la primavera con los colores de la flor del Almendro, la primera que florece en la primavera así como este vino es uno de los primeros elaborados en toda la comarca debido a la precocidad de maduración del Chardonnay en el paraje.

#### El viñedo:

Angelita procede de una parcela de 25 años plantada en el 1994 en espaldera por la familia. La viña es una plantación monovarietal de Chardonnay con unas características del terruño mayoritario de canto rodado y arcilla a 900 metros de altitud y con orientación este. Se obtienen rendimientos muy bajos en racimos de porte muy pequeño con lo que la concentración y maduración es elevada.

#### Elaboración:

La vendimia de uvas 100% Chardonnay se realizó al inicio de septiembre de forma manual seleccionada en viña. Se realiza en cestas de 20kg.

En la entrada en la bodega las uvas son despalilladas sobre la prensa e inmediatamente prensadas manualmente para obtener el mosto directamente con rendimiento en torno al 60% del volumen.

El mosto se desfanga con la aplicación de baja temperatura durante 24h.

Al cabo de 24h es decantado para su clarificación y se trasiega y deja listo para la fermentación.

La fermentación comienza en depósito de acero inoxidable y termina en en barricas de 225 litros de roble francés usadas, para que termine la fermentación alcohólica.

Durante la crianza en barricas se realizan movimientos periódicos de las lías con lo que envejece sobre ellas buscando un aporte estructural y buen cuerpo.

Al cabo de 6 meses en barrica es clarificado y embotellado.

#### NOTA DE CATA

- Se presenta a la vista con un color amarillo pálido con reflejos dorados.
- En nariz resulta ligero e intenso, en parado encontramos fruta fresca con manzana y pera, cítricos con aromas a pomelo. Recuerdos a panadería y toques herbales del hinojo. Al abrirse aparecen aromas florales a acacia.
- En boca es abocado y untuoso, de trago medio, con agradable y persistente amargor y acidez moderada. Notas dulces con un final ácido en el que las sensaciones de la fruta fresca están siempre presentes.