

VALMAÑA BLANCO 2019

Enología y viticultura:	MIGUEL CORONADO / PACO BALSERA
Fundación de la bodega:	1987
Clasificación de la añada:	Muy Buena
Disponibilidad:	Junio 2020
Procedencia Uvas:	100% de las uvas seleccionadas en nuestras parcelas de Calonge (Baix Empordà)
Región:	D.O Catalunya
Suelo:	Pizarra y arena, y arcillas
Topografía:	Pequeño valle situado al comienzo de la cadena montañosa de Las Gavarres (Espacio natural Protegido) y a escasos kilómetros de la Costa Brava
Orientación:	Diferentes orientaciones dependiendo de cada parcela, pero mayoritariamente N-S
Altura:	Entre 40 y 200 m sobre el nivel del mar
Clima:	Mediterráneo
Precipitación Media Anual:	675,8 mm
Temperatura Media:	Min. 10,5 °C Máx. 21 °C Media Anual: 15,8 °C
Número Horas de Luz	Alrededor de 2.300 horas anuales

Variedades de Uva (%):	100% Viognier
Año plantación viñas:	1991
Densidad de las viñas:	4.000-4.500 cepas/ha dependiendo de la parcela
Viticultura:	Prácticas tradicionales en espaldera de la zona del Empordà
Tipo de Poda:	Guyot Doble
Métodos de Cultivo:	Mecánicos y manuales. Producción Integrada
Riego:	No
Poda en verde:	Sí
Rendimiento por Hectárea:	4500-5000 kg/ha
Vendimia:	Manual
Fecha Vendimia:	7 y 9 de septiembre de 2018



Despalillado:	Sí
Maceración en Frío	3 horas
Fermentación Alcohólica:	100% en depósitos de Acero Inoxidable
Fermentación Maloláctica:	No
Crianza:	6 meses de crianza en depósitos de Acero Inoxidable con continuos battonages
Barricas:	No
Clarificado:	Sí
Estabilización por Frío:	No
Filtración:	Sí

ANALÍTICA

Grado Alcohólico:	13,5%
Acidez Total:	5.20 g/l
pH:	3,26
Acidez Volátil:	0,27

PRODUCCIÓN

0,75 L : 1.300 botellas



NOTAS DE CATA

Valmaña blanco en una ligera variación sobre lo que ha sido tradicionalmente el Coupage clásico de Clos d'Agon blanco. La filosofía de la que parte es la de trabajar las mismas variedades, pero suprimiendo el paso por bodega. Ha fermentado y se ha criado sobre lías exclusivamente en depósitos de acero inoxidable.

Es un vino de color amarillo pajizo, con cierta intensidad y tonalidades verdosas.

En nariz es complejo y cambiante. Los aromas son frescos, destacando frutas blancas, cítricos, albaricoques, anís y pastelería y sobresaliendo la tipicidad de la Viognier (tropicalidad, magnolias).

Tiene una entrada potente y llena la boca por su volumen, cremosidad, estructura y persistencia, lo que, unido a su gran frescura y a los aromas especiados retronasales, forman un bloque equilibrado y redondo. La Viognier aporta su final amargo, pero elegante, característico.

En la práctica, aún desconocemos su evolución, ya que la añada 2018 fue la primera de este vino, pero podemos intuir por sus características, especialmente por su acidez y el trabajo con lías, que será un vino cremoso, suave, goloso y de gran complejidad

La añada 2019 fue bastante seca durante el periodo vegetativo, aunque el mes de julio fue más lluvioso de lo habitual, lo que dio alivio a las plantas, hasta ese momento castigadas por la sequía. Las temperaturas fueron moderadas durante todo el año.

Con ello las uvas alcanzaron maduraciones adecuadas y volúmenes muy buenos, preservando la acidez natural.

Todo esto resulta en vinos muy expresivos y frutales que, en todo caso, presentan frescura y resultan finos, elegantes y de gran potencial de guarda y evolución, dotando a un vino joven como Valmaña blanco 2019 de una larga expectativa de vida.

Conservación del Vino:

Para una óptima evolución del vino en la botella, se aconseja conservar en lugar a temperatura más o menos constantes entre 9 y 17 °C, con humedades relativas del 65-80%, protegido de la luz y, a ser posible, fuera de su caja y en forma horizontal si no se va a consumir en breve espacio de tiempo.

Consejos de Consumo:

Apto para ser degustado desde el momento en que es puesto en botella. Su óptimo de consumo a partir del segundo año después de su embotellado. Sin embargo, las características de grado alcohólico y acidez y el trabajo sobre lías, permiten a Valmaña Blanco perdurar durante una gran cantidad de años, siempre que la botella se haya mantenido en las condiciones de conservación adecuadas.