

瑞公酒庄

DOMAINE DE LONG DAI

XIAO MU LAN 2022

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: Qiu Shan Valley, Shandong, Porcelana

El Domaine de Long Dai está enclavado en el corazón del valle de Qiu Shan, en la provincia de Shandong, al noreste de China. El clima de esta región se ve suavizado por la influencia del Mar Amarillo, situado a unos 20 km. Muy dependiente de la agricultura, la región se beneficia tanto de inviernos suaves como de suelos graníticos, lo que la convierte en un lugar ideal para el cultivo de la vid.

Terruño: El viñedo de 34 hectáreas está repartido en 420 terrazas, de acuerdo con la tradición agrícola de la región. Este método de plantación respeta tanto el paisaje como la estructura del suelo, pero también requiere un gran trabajo manual y un equipo mecánico adecuado. Todo se ha organizado para aplicar un método de viticultura de alta precisión. El despampanado y la vendimia en verde reducen de forma natural los rendimientos, permitiendo que las uvas alcancen su plena madurez fenólica. El invierno en esta región es seco y frío, pero no tan riguroso como en otras partes del país. Por lo general, basta con calzar las viñas para protegerlas de las heladas. El verano es cálido, con un breve periodo de lluvias en julio y agosto, seguido de dos meses de tiempo seco durante el periodo crítico de maduración. Como la maduración de las uvas no es uniforme debido al sistema de terrazas, cada terraza se vendimia en varias pasadas para garantizar que todas las uvas se recojan en su punto óptimo de maduración.

■ RESUMEN DE COSECHA

2022 fue una añada difícil, marcada por dos acontecimientos notables: una primavera calurosa y la aparición de un tifón tardío. La temporada comenzó con una primavera cálida y seca, que registró las temperaturas más altas de las últimas cinco añadas. Esta cálida primavera exigió un gran esfuerzo a nuestro equipo de viticultores, que se encargó de regar las plantas para que las vides crecieran bien y florecieran adecuadamente. A mediados de la floración se inició un periodo lluvioso, agravado por el paso, al final de la temporada, del notable tifón Meihua, que trajo 300 mm de lluvia en 3 días. Estas difíciles condiciones climáticas provocaron una importante presión de enfermedades, que puso a prueba al equipo técnico, afectando a los rendimientos y a la selección de las parcelas. Para vendimiar las uvas en su punto óptimo de maduración, se llevó a cabo una rigurosa zonificación intraparcelaria de cada terraza. La vendimia comenzó el 9 de septiembre y finalizó el 1 de octubre.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora mediante el método de sangrado. Tras el despalillado y la trituración, el zumo y los hollejos se maceran durante unas horas. Al final de este periodo de maceración, el zumo se escurre por el fondo de la cuba para aislarlo de los sólidos. Tras la decantación, se inicia la fermentación a una temperatura de entre 16 °C y 18 °C. Este método permite obtener vinos con un color más profundo, más estructura y más potencia.

■ NOTAS DE CATA

Presenta un brillante color rosa melocotón. En nariz, el vino revela primero aromas afrutados de melón, seguidos de frutas exóticas como el mango. Al abrirse, aparecen aromas de flores blancas. El ataque en boca es fresco, con buena profundidad. Se percibe un sutil toque de melocotón, con una agradable textura y persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 30%, Marselan 10%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3.46

Acidez total: 3.23 g/l