



J.FORTUNY FÀBREGAS

Viticultors des del 1700

BLANC DE MAYTE

2019 a la avanzada

Tipo de vino: Blanco seco

Varietal: Xarel.lo, procedente de una sola viña, Les Julies

Plantación: Conducción en vaso tradicional Año de plantación: 1954

Situación: Depresión pre litoral del Penedès. A 216 metros de altitud.

Tipo de suelo: Calcáreo, profundo, bien drenado i de textura Franca.

Orientación: Noreste-sudeste - **Pendiente:** Plana

Viticultura: Ecológica y de precisión. Rendimiento inferior a 4.500 kg/ha

Añada: 2019

Vendimia: 4ª semana de septiembre. A mano con selección de racimos y en caja de 15 kilos. Refrigerado de las uva en la propia viña y con carencia de oxígeno.

Fermentación: 30% en barricas de roble francés y 70% a baja temperatura en deposito de acero inoxidable.

Crianza: Mínima de 8 meses sobre sus lías. 30% en barricas de 300 litros de roble francés, de grano fino y tostado ligero. Battonage cada dos semanas y 70% en deposito inox con remontado con lanza de nitrógeno

Grado alcohólico: 13º% volumen.

Climatología: Año cálido y seco en conjunto, con algunas semanas a finales de invierno y principios de primavera más frías. Fuertes puntas de calor los meses de julio y julio y un verano caluroso y seco con una irradiación solar muy alta.

Añada 2019: Año muy particular, marcado de principio a fin por una brotación tardía seguida de un crecimiento moderado, pero siempre activo, durante la primavera, favorecido por escasas y oportunas lluvias en abril y mayo; un periodo de floración apropiado para un buen cuajado. Más tarde el aumento considerable de la temperatura, condujeron a la aceleración de la maduración. Como resultado se obtuvo un tamaño de los sarmientos entre 80 y 110 cm, idóneos para nutrir equilibradamente las uvas que con la buena fertilidad dio una media de 1,12 uvas por brote. Los trabajos de campo se han adaptado a las condiciones del año, la poda en verde ha sido suave, protegiendo la uva de los daños por las olas de calor sucesivas. Labrado muy superficial del terreno para mantener el máximo de humedad a disposición de las plantas. Aunque la maduración fue avanzada, podemos decir que afortunadamente, el haberla seguido con mucha constancia nos facilitó recoger la uva a tiempo con una frescura y acidez destacadas.

El periodo de floración también fue respetuoso con un buen cuajado

Análisis visual a la avanzada (03/15/2020): Turbio con color amarillo limón y tonalidades con reflejos aun verdes.

Análisis olfativo: Intensos aromas de fruta blanca madura, melocotón y pomelo. Notas frescas de hierbas mediterráneas tipo camomila y tiólicas. Aparecen los primeros atisbos del envejecimiento en bota con los recuerdos dulces de la cera de abeja.

Análisis gustativo: Muy buen equilibrio gustativo que le proporciona el grado y la acidez. El persistente Battonage y la crianza en bodega también aparecen en boca.

Temperatura de servicio: Entre 8 y 10 grados

Maridaje: Combina perfectamente con arroces y paellas, sobre todo de marisco y pescado; mariscos o pescados al horno y con cualquier plato de aves o carnes blancas. Perfecto con platos japoneses.

AV (gr/l acético): -----

Grado (% vol): 13,00

SO2 total (ppm): -----

Ph: 3,44

Azúcares (gr/l): 0,90

ATS (gr/l): 3,62