SAINT VINCENT SV WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

JUNIO 2017

CHATEAU CONDAMINE BERTRAND BARRIQUE 2015

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

COSECHA:
2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:
AOP LAMGUEDOC

PAIS:
Francia

UVAS:
Syrah 40%, Garnacha 40% y Monastrell 20%

CLIMA:
Mediterráneo sur.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Rojo granate con intensos reflejos.

Nariz: Especiada con pimienta y aromas de café tostado.

Boca: vino carnoso con notas de vainilla. Sabores terrosos y achocolatados. Bien balanceado con taninos armoniosos.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Al ser 2015 una cosecha reciente más su paso por barrica tiene un excelente potencial de guarda que puede superar los cinco años. Las recomendaciones de maridaje para este vino van muy relacionadas con carnes de sabores fuertes de caza, puede ser acompañada de cebollas dulces o vegetales de verano. Los quesos también pueden ser muy buenos complementos.

CHATEAU CONDAMINE BERTRAND Y EL RESPETO POR EL VIÑEDO

El origen de los vinos – Las viñas

En total se desarrollan 10 variedades de uva distintas. Están conectados muy de cerca con la Clairette de Languedoc, que es una uva blanca, y además se está cultivando:

- Blancos: Roussane, Sauvignon Blanc y Viogner

- Tintos: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvedre, Grenache y Petit Verdot.

La edad de las viñas y su origen

El promedio de edad de las viñas es de 40 años, desde la década de 1920 la familia está plantando la uva Clairette. Las variedades típicas de la región son complementadas por una selección de Burdeos (Merlot, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc) así como las del Ródano Syrah, Voigner y Roussane.

Densidad y sistema de viñedo

- 4000 viñas por hectárea

- Cordon de Royat con espalderta alta de 1,9 metros y para las viñas viejas de Clairette el sistema es Gobelet.

Mantenimiento

Normalmente no se usa nada de fertilizante. Si la viña muestra algún síntoma de deficiencia, de forma temporal se usa alguna composta hecha internamente. Los fertilizantes químicos son estrictamente rechazados.

Cosecha potencial y rendimiento promedio

- Máximo 50 hectolitros por hectárea (tanto para AOP como para IGP)

- En total 2000 hectolitros (70% vinos tintos y 30% vinos blancos)

Precio: $ 399.00

Paquete 3 Botellas: $ 1,137.15 ($379.05 Bot.)

Paquete 6 Botellas: $ 2,154.60 ($359.10Bot.)

Paquete 12 Botellas: $ 4,069.80 ($339.15 Bot.)