

MARTA CIBELINA

VIOGNIER-CHARDONNAY 2023



VIÑEDOS

· VARIEDAD

85% Viognier, 15% Chardonnay. Viñas situadas en Valdepeñas (C. Real), con respectivamente 18 y 22 años de edad, y rendimiento medio de 4.800 Kg/Ha. y 4.000 Kg/Ha. Suelo franco-arenoso, con cantos rodados de piedra metamórfica, pizarras y areniscas de tipo calcáreo. Hay una capa de entre el 15 y el 20% de arcillas y debajo arena, lo que le confiere un alto grado de permeabilidad. Sistema de irrigación por goteo.

· CATEGORIA

Vino de la Tierra de Castilla.

NOTAS DEL SUMILLER

· CATA

Color amarillo pálido, limpio y brillante, con algún reflejo verdoso propio de sus variedades y elaboración. Se muestra glicérico y cálido en copa gracias al trabajo realizado con su lía fina. En nariz es muy frutal. Con un aroma inconfundible de pera, fruta de hueso madura (melocotón), y flor blanca. En boca demuestra frescura, es un cúmulo de sabores de vendimia con una acidez viva y natural que le aporta volumen y longevidad.

· SERVICIO

Servir a una temperatura de unos 6°C.

· MARIDAJE

Ensaladas, carnes blancas, marisco, salmón y quesos tiernos.

· PREMIOS

Medalla de Oro Gilbert & Gaillard.
Guía Wine Up! 2024, Gold Taste con 91 puntos.

VINIFICACIÓN

· ELABORACIÓN

Se vendimia a mano cuando los técnicos lo deciden por cata de uvas. Cada una de las variedades se vinifica por separado, realizando criomaceraciones con la uva para obtener la máxima extracción de aromas y potencia. Después del prensado se realiza un desfangado estático del mosto y potencia. Después el mosto más limpio y fresco.

Una vez se finaliza la fermentación alcohólica, a 16°C, se mezclan las distintas variedades buscando la perfección y originalidad en un coupaje único.

· REPOSO

4 meses en tinajas de barro con sus propias "lías" realizando 3 bâtonnages semanales. Aproximadamente, un 10% se cría y fermenta en barrica.

· ANALÍTICA

Grado: 13% Vol.
Acidez: 5,20 g/l (Th2)
pH: 3,35
SO2T: 75 mg/l



MARTA CIBELINA VIOGNIER-CHARDONNAY 2023



VINEYARDS

VARIETY

85% Viognier, 15% Chardonnay. Vineyards are located in Valdepeñas (C. Real), and are respectively 18 and 22 years old, with an approximate yield of 4.800 Kg/Ha. and 4.000 Kg/Ha. Sandy loam soil, with boulders of metamorphic stone, slate and calcareous sandstone. There is a layer of between 15 and 20% clay and sand underneath, which gives it a high degree of permeability. Drip irrigation system.

CATEGORY

I.G.P. VT Castilla.

WINE TASTING NOTES

TASTING

Pale yellow colour, clean and bright. Very fruity on the nose. With an unmistakable aroma of freshly picked pears, which is complemented by the flavours of grapefruit, ripe peach, and a touch of tropical fruit from the Viognier variety. On the palate it expresses freshness. Medium-bodied, it's very lively in the mouth with savoury fruits, juicy acidity and a long, energetic and lightly textured finish.

SERVING

Best-served at 6°C.

PAIRING

Paella, white meat, soft cheese, bluefish filet and shellfish.

AWARDS

Gold medal assigned by Gilbert & Gaillard
Guía Wine Up! 2024: Gold Taste, 91 points.

VINIFICATION

WINE-MAKING PROCESS

The grapes are manually and selectively harvested in the early mornings, in 12 kg plastic boxes. Each grape variety is vinified separately, making criomacerations to obtain the optimum extraction of aromas and potency. After the pressing, the must is statically clarified in order to have a clean, fresh and elegant wine.

Once the fermentation done (at 16°C), varieties are blended, trying to find the perfection and originality within a unique coupage.

REST

4 months in old clay jars ("tinajas") on its own lees with repeated bâtonnage to put back the fin dregs into suspension. Approximately 10% of the wine is barrel-fermented and -aged.

ANALYSIS

Grado: 13% Vol.
Acidity: 5,20 g/l (Th2)
pH: 3,35
SO2T: 75 mg/l

