

MER SOLEIL
SILVER

“Mi parte favorita de este vino es la mineralidad; fermentando y añejando sin roble se pueden extraer todos los sabores naturales del viñedo. Me encanta cómo el vino captura un verdadero sentido del lugar.

- Charlie Wagner, Propietario y Enólogo

SILVER UNOAKED CHARDONNAY 2013

NUESTRAS UVAS

La historia de un vino es la historia de un lugar, y es difícil imaginar un mejor lugar para hacer Chardonnay que la región de Santa Lucia Highlands en el condado de Monterey. Como John Steinbeck escribió, “He vivido en un buen clima y me mata de aburrimiento. Prefiero el buen tiempo más que un buen clima.” No hay escasez de condiciones de tiempo detrás de Mer Soleil. Neblina matutina tranquila y tardes soleadas dan paso a un viento fuerte, con ráfagas de hasta 20 millas por hora. De esa dramática combinación, proviene la maduración lenta de las uvas que permite producir intensos sabores a fruta en equilibrio con una vibrante acidez.

NUESTRO ESTILO

Sin haber pasado por barricas de roble, nuestro Mer Soleil Silver es una expresión pura y limpia del Chardonnay cultivado en nuestra propiedad. El vino se fermenta y añeja en una combinación de acero inoxidable y pequeños tanques de concreto que se importan de Borgoña, Francia. Mantenemos la temperatura de fermentación estable mientras permitimos el contacto con una pequeña cantidad de oxígeno. El resultado: un desarrollo de sabores mejorado que es similar a añejar en una barrica, pero sin el roble.

NUESTRA SEPARACIÓN DE LA TRADICIÓN

Mer Soleil Silver no es un típico Chardonnay y su botella es igualmente distinta. Su terminado gris mate fue inspirado por los fermentadores de concreto que crean el carácter singular de este vino. Para nosotros, ese carácter surge de un verdadero sentido del lugar, uvas cultivadas en condiciones ideales y técnicas de elaboración de vino que se separan de la tradición para crear algo nuevo.

NOTAS DE CATA

De color claro y fresco de principio a fin, la añada 2013 abre con aromas a flores de árbol frutal y limón meyer. Brillantes cítricos aparecen a lo largo del paladar, con una acidez fresca y una profundidad que oculta el carácter sin roble del vino. Final con una frescura persistente que crea el complemento perfecto para ensaladas, pollo o cerdo asado, pescados, mariscos y quesos

