

Belle Glos Pinot Noir

LAS ALTURAS SANTA LUCIA HIGHLANDS, CONDADO DE MONTEREY



Vino nombrado en honor
a la abuela de Joseph,
Lorna Belle Glos Wagner

Mi meta con cada uno de los Pinot Noir de un solo viñedo de Belle Glos, es expresar la singularidad de cada viñedo y crear un genuino estilo de Pinot Noir Californiano; en capas, complejo, frutal y rico.

En el Viñedo: El término “Las Alturas” es apropiado para este viñedo, ya que se localiza en una de las laderas de cultivo de vino más altas en la denominación Santa Lucia Highlands. Abrigado entre la cadena de montañas de Santa Lucia y el lado oeste del Valle de Salinas, el viñedo Las Alturas se beneficia del efecto de enfriamiento de la neblina matutina que entra casi todos los días desde la Bahía de Monterey, misma que desaparece en pocas horas una vez que el sol comienza a calentar. Fuertes vientos entran desde la bahía durante la tarde, moderando la temperatura en general y contribuyendo a una de las temporadas de cultivo más largas en el estado. Los fuertes vientos también dan como resultado bayas más pequeñas con pieles muy gruesas, dando más concentración de color. Otra atractiva característica de este lugar en particular es el subsuelo bien drenado, constituido por una base calcárea debajo de una capa franco arenosa. Todo esto lo hace un lugar ideal para el cultivo de un estilo de Pinot Noir robusto, elegante y de gran sabor.

Tuvimos una primavera y verano sorprendentemente fríos a lo largo de la región agrícola de la Costa Central. Durante la primavera, el proceso de floración fue interrumpido, resultando en un fenómeno al que nos referimos como “gallinas y pollos.” Esto pasa cuando algunas de la bayas en los racimos son mucho más pequeñas de lo normal y no tienen semillas, sin embargo, maduran uniformemente. Estas pequeñas bayas sin semillas mezcladas con las bayas grandes proveen una proporción más favorable de piel-jugo, produciendo un vino intensamente voluptuoso.

La Crianza en la Bodega: En la bodega, los racimos se despallan cuidadosamente y pasan por una larga maceración, antes de agregar una variedad de levaduras que se personalizan cada lote individual de fruta, separándolos por clones o sitios específicos dentro de nuestro viñedo. El proceso de maceración se llevó a cabo durante la fermentación con una combinación de remontado. La clave es encontrar el punto medio perfecto de extracción, algo que monitoreamos cuidadosamente todos los días, adaptando nuestro enfoque para lograr el nivel óptimo de extracción. Este vino se ha añejado por nueve meses en roble francés (60% nuevo), lo cual aporta una elegancia redonda y finura, mientras se preservan los poderosos sabores frutales que ofrece este viñedo.

DETALLES DE VENDIMIA

Suelo: Franco arenoso

Clima: Fresco, muy soleado

Temperatura alta promedio: 74.8°F

Barrica de roble francés: 9 meses

Elevación: 540 – 1210 pies

NOTAS DE CATA

Denso, concentrado color rubí, da indicios de los frutos de baya oscuros y rica textura de este vino. En nariz, aromas a frambuesa, zarzamora silvestre y ligeramente terroso. En paladar es suave y en capas, con especias exóticas, una rica carnosidad, ciruela madura, grosella y cereza negra. Los taninos maduros están agradablemente equilibrados con la acidez y el final es largo y satisfactorio.

- *Joseph Wagner, Productor y Viticultor*