

## Jordan Inspector Peringuey Chenin blanc 2023



|               |              |
|---------------|--------------|
| Añada         | 2023         |
| Bodega        | Jordan       |
| Den.origen    | Stellenbosch |
| Uvas          | Chenin blanc |
| Fecha de cata | 12/06/24     |
| Tipo de vino  | Blanco       |
| Precio        | 14,85        |
| Puntuación    | 92           |

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

El viñedo se plantó hace 40 años a 220 metros sobre el nivel del mar, la orientación es la justa para que le lleguen los vientos sur y este, los suelos son franco graníticos descompuestos, la variedad de uva que se plantó fue la Chenin blanc, en concreto del clon Montpellier. Las uvas se cosecharon entre finales de febrero y principio de marzo, una vez recolectadas y tras la mesa de selección un suave prensado y maceración en frío para que recoja todos los aromas durante dos días. El 70 % del mosto se fermentó en barricas borgoñesas de segundo y tercer uso, hormigón y ánforas, el resto del mosto permaneció en acero inoxidable. Posteriormente se pasó con sus lías a barricas de roble francés, donde permaneció durante 6 meses con removidos, para que adquiriera untuosidad.

## Análisis enológico

Alcohol: 14%

### Acidez

pH: 3,43 y Acidez Total: 6,1 g/l

### Azucar residual 1,8 g/l

## Fases de la cata:

### Visual

De color amarillo pajizo y ribete dorado pálido, está limpio y brillante, se aprecia una buena lágrima

### Olfativa

En nariz aparecen aromas cítricos a limon, se aprecian flores blancas y fruta de hueso como el melocoton y el membrillo, también tropicales como la piña verde y un importante toco de hinojo. Notas verdaceas de la uva. En cuanto a los aromas secundarias, correspondientes a la elaboración del vino, destacan las levaduras producto de su crianza sobre lías y mantequilla cruda. Dejando reposar la copa durante algún tiempo aparecen aromas tostados de la barrica.

### Boca

En boca es un vino sávido con una importante acidez y un agradable amargor final que hace que el vino sea largo. Su paso por boca es amplio y graso, se aprecia mineralidad en forma de pedernal o de tiza. Es un vino bastante persistente.