

Jordan Chenin Blanc (2018)

IDENTIDAD



Bodega	Bodega Jordan
Nombre	Jordan Chenin Blanc
Año	2018
Uvas	Chenin Blanc (100 %)
Ubicación	Sudáfrica > Western Cape > Stellenbosch
Clasificación	WO - Wine of Origin
Categoría	Vino Tinto
Precio	12,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
Acidez	5.40 g/l
Azúcar	1.60 g/l
pH	3.24

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Vinificación: Después de un prensado suave, las uvas son sometidas a un estabilizado en frío durante 2 días, para fermentar en barricas de 228 litros, un 30% de tercer año, y el resto 70% en barricas de Burundi durante 8 meses. Para acentuar el frescor, se mezcla con 36% de la uva que son fermentados en depósitos apartes.
-------------	---

VIÑEDO

Viticultura	Descripción: Situados a 220 metros sobre el nivel del mar con orientación este y sur.
-------------	---

Edad:
34 años

Tierra	Suelo: Suelos francos y granito descompuesto.
--------	---

Clima:
Suave clima mediterráneo con influencia marítima que minimiza el riesgo de heladas. Por su proximidad con los océanos Índico y Atlántico se beneficia de nieblas costeras y brisa fresca.



REFERENCIAS

Web <https://www.jordanwines.com/>

COMENTARIO

Comentario **NOMBRE DEL VINO:**

Lleva el nombre de Louis Albert Péringuey, el Inspector General de Viñedos del Cabo del siglo XIX, que dirigió la lucha contra la filoxera y supervisó la importación de portainjertos estadounidenses en los que se injertaron las diversas variedades de viñedos.

UBICACIÓN Y CLIMA

El barranco distintivo que encarna Stellenbosch Kloof aprovecha todas las cualidades de una brújula bien orientada. Varias elevaciones y aspectos nos permiten hacer crecer una selección de variedades clásicas a sitios específicos que optimizan esta expresión a través de su ubicación. Los aspectos más fríos orientados al sur y al este, únicos en Stellenbosch, albergan las variedades de uva de piel blanca más sensibles y aromáticas.

Stellenbosch Kloof disfruta de un clima mediterráneo más fresco con influencias marítimas de False Bay, 14 km al sur, y una brisa refrescante canalizada desde la corriente de Benguela de la costa oeste, 24 km al noroeste. Estas dos brisas culminan en el extremo superior del barranco y traen nieblas a primera hora de la mañana, especialmente desde False Bay. En consecuencia, las temperaturas en nuestro mesoclima se pueden medir al menos 3 ° Celsius más frío que el interior de Stellenbosch durante los períodos de maduración. Esto agrega una característica única a los vinos de Jordania.

DISTINCIONES:

2018 - 4.5 estrellas John Platter 2019 Wine Guide
2018 - 91 puntos Tim Atkin SA Wine Report
2017 - nominación de 5 estrellas - Platter Wine Guide 2018
2016 - 90 puntos por Tim Atkin SA Wine Report 2017
2016 - 5 estrellas John Platter 2018 Wine Guide
2015 - Premios Decanter Silver 2016
2014 - 90 puntos por Tim Atkin SA Wine Report 2016
2013 - Ganador nacional SA Terroir Wine Awards 2014
2012 - 92 puntos en el Tim Atkins SA Wine Report 2013

CATAS (1)

Fecha **30 de octubre de 2019**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **84.0**
Platos **Mariscos, carnes blancas y aperitivos intensos.**

Jordan Chenin Blanc (2018)

- Visual** De color amarillo dorado con tonalidades verdosas. Ribete transparente algo acerado.
Limpio y brillante. Presenta algo de carbónico residual.
Se muestra untuoso por el alto contenido glicérico.
- Olfato** Buena intensidad olfativa al servir que desaparece con rapidez. Presencia de aromas a levadura, fruta blanca de hueso, manzana verde a copa parada.
Al agitar aparecen notas florales y miel, con sutiles notas de madera.
- Boca** En la entrada en boca destaca su potente acidez, que recuerda al zumo de limón.
Se muestra largo y cremoso el paso por la boca con presencia de sabores cítricos dejando notas picantes.
Persistencia: 3

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
30/10/19	Consumido	12,50 €	Curso de Cata 2019/20
30/10/19	Consumido	12,50 €	Curso de Cata 2019/20

