



BODEGAS Y VIÑEDOS CASADO MORALES SC 01306 LAPUEBLA DE LABARCA T:+34945607017 F:+34945063173

CASADO MORALES BLANCO RESERVA 2009

Viticultor: Javier Casado Morales
Elaborador: Joseba Casado Morales

Variedad de Uva: Viura 90%, Malvasía 10%

Contenido Alcohólico: 13,8°



Nombre del Viñedo: La Media Legua

Edad del Viñedo: 89 años

Viñedo: Un único viñedo, situado entre Lapuebla de Labarca y Laguardia (Rioja Alavesa). Altitud de 575 m. en una pendiente orientada hacia el sur. El suelo es franco-arenoso y calizo en las capas más profundas, y arcillo-arenoso, con estructura de marga (haciendo soluble la mineralidad y neutralizando los excesos del ácido y suavizando el terreno gredoso) en las capas medias y superficiales. Tienen una gran permeabilidad y capacidad de retención de agua variable. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca, y en la superficie se encuentran cantos rodados. Vendimiado en cajas y recepción de los racimos mediante mesa de selección.

Vinificación.

Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en un depósito horizontal donde permanecen los granos de uva ya estrujados junto al mosto de 28 a 30 horas a una temperatura de 6°C para una mayor extracción de aromas.

Fermentado en depósito de hormigón a una temperatura controlada de 15°C. Cuando ya restan pocos azúcares por desdoblarse, el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 225 litros de capacidad de procedencia francesa y americana en donde finaliza la fermentación alcohólica.

Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 5 ó 6 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a barrica. Varias barricas hacen la segunda fermentación (maloláctica) para contrarrestar acidez. El tostado de las barricas es muy ligero.

Envejecimiento:

Barrica: 18 meses en barricas nuevas de roble francés

Botella: 22 meses con continuos controles