

BOTRYTIS NOBLE



Aunque es conocido como un enemigo de la uva, el hongo Botrytis Cinérea puede, en algunas condiciones geográficas y climáticas muy especiales, desarrollar su forma noble que transforma las bayas en néctar en lugar de pudrir las. En este caso, a partir de esta materia prima sublimada por el hongo, se pueden elaborar grandes vinos licorosos, como el Sauternes o el Tokaj. En uno de nuestros viñedos, somos afortunados de tener todas las condiciones reunidas para que se desarrolle la forma noble del Botrytis, lo que nos permite elaborar nuestro vino licoroso Botrytis Noble, desde el año 1996 de forma pionera en Uruguay y Sudamérica.

UNA COYUNTURA ESPECIAL AL VIÑEDO

La región de Juanicó se beneficia de un microclima con condiciones propicias al Botrytis Noble: no es muy árido, tampoco muy cálido, con influencia marítima y presencia de agua dulce por un lago cerca de las parcelas de uva. El suelo es calcáreo arcilloso y los rendimientos son limitados para que la uva complete su maduración.

Para elaborar este vino, se cultivan Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc, Gros Manseng y Petit Manseng. Los viñedos especialmente deshojados se recorren varias veces cosechando solo los racimos sobre maduros que desarrollan Botrytis Cinérea. El rendimiento es de 2.000 kg por hectárea permitiendo obtener apenas 4 a 6 hectolitros por hectárea dado que la uva es muy concentrada.

UN PROCESO COMPLEJO ADECUADO A ESTA UVA SOBREMADURAL

En la bodega, los racimos se prensan enteros sin despallado previo. El jugo obtenido tiene una concentración en azúcar muy alta del orden de 400 gramos por litro. Este néctar se pone en tanque de acero inoxidable y se siembra con levaduras seleccionadas para que se produzca la fermentación alcohólica, a una temperatura entre 14 y 18°C.

Cuando la concentración de alcohol en el mosto fermentando logra 12 grados, se apaga la fermentación para tener un equilibrio perfecto entre alcohol y azúcares residuales. Después, una parte del vino se trasiega a barricas de roble francés de primer y segundo uso para una crianza entre 6 y 12 meses, la otra parte del vino se queda en tanque de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Como los grandes vinos licorosos, Botrytis Noble presenta un color dorado intenso capaz de evolucionar hasta ocre con la crianza en botella.

A la nariz, tiene un aroma muy original por la acción del hongo: notas de damasco seco, lychee, rosa, miel y ananá.

Al paladar, este vino generoso ofrece un gran equilibrio entre dulzura y acidez, con nota de fruta seca, cera de abeja y almendras.

Se recomienda servirlo a una temperatura entre 7 y 10°C para disfrutarlo a una temperatura entre 10 y 12°C.

