

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN

AOP La Clape



Alma del Lugar



Presentación

Situado muy cerca de la costa, el Château de l'Hospitalet domina el Mediterráneo desde un centenar de metros de altura. Goza de un clima mediterráneo semiárido, de variante invernal suave, este viñedo dispone de unas condiciones climáticas excepcionales. La finca está situada a 130 metros de altitud y con vistas al Mediterráneo. El clima es muy caluroso, seco y ventoso, pero hay muchos ríos subterráneos y lagos tallados en la roca caliza. Desde 2014 esta finca se cultiva en biodinámico.



Vinificación y crianza

El viñedo se cuida con esmero y se realizan podas en cordón de Royat (poda corta) para limitar los rendimientos. Las viñas se cultivan en espaldera, para optimizar la exposición del follaje y los racimos al sol y favorecer de este modo una maduración homogénea. La fecha de vendimia sólo se fija, variedad por variedad, cuando las uvas están en su punto óptimo de maduración y tras la cata diaria de las bayas. Las uvas recogidas a mano se prensan neumáticamente nada más llegar a la bodega. La fermentación alcohólica se realiza al 100% en barricas de roble francés. El control de la temperatura permite conservar la frescura y la integridad de los aromas. El vino envejece en barricas durante 7 u 8 meses hasta el equinoccio de primavera, con removido regular de las lías (durante dos meses).



Notas de cata

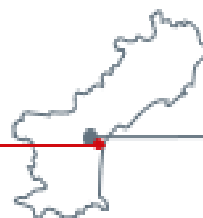
Un color oro amarillo pálido. Un nariz potente y fresco: aromas de cítricos, frutas de carne blanca (pera y cuña), aromas de garriga y anís, notas de avellanas tostadas. El paladar revela una gran finura y hermosa mineralidad, notas de yodo con toques de pimienta blanca y pedernal. Mucha frescura en el final con notas de miel de acacia.



Variedades de uvas

Bourboulenc, Vermentino,
Garnacha Blanca

Château
l'Hospitalet



Narbonne

A servir a 10-12°C con vieiras fritas, pescado en salsa o como aperitivo.

<https://es.gerard-bertrand.com/>



GÉRARD BERTRAND