

Alma del lugar



Presentación

Domaine Cigalus disfruta de un clima mediterráneo ("de tipo semiárido con variante primaveral templada") cálido y soleado, lo que permite una maduración avanzada de todas las variedades de uva. La propiedad se cultiva según los preceptos de la agricultura biodinámica. La aridez del clima (baja pluviometría) se compensa con suelos profundos (sedimentos depositados por el Aussou, arroyo que delimita la propiedad), que acumulan durante más tiempo las precipitaciones invernales, pero cuya fertilidad está limitada por la presencia en el subsuelo de arenisca ligeramente calcárea que data del Campaniano (era secundaria, anterior a la formación de los Pirineos).



Vinificación y crianza

Desde el momento de su plantación, este viñedo orientado a la biodinámica, ha sido concebido para elaborar un vino de alta gama: selección de clones de calidad, densidad de plantación elevada superior a 5.000 cepas por hectárea, espaldera alta para obtener una superficie foliar elevada que favorezca la fotosíntesis y la maduración, los cuidados proporcionados al viñedo tienen como finalidad obtener una vendimia sana de rendimiento moderado (25 hl/ha) que permita extraer el mejor potencial cualitativo a las uvas. La cosecha, que se realiza variedad por variedad, solo se produce cuando las uvas han alcanzado su maduración óptima y tras un control diario de las bayas. Las uvas se recogen a mano y a su llegada a la bodega se efectúa un prensado neumático. Tras un ligero desfangado estático, una parte de los mostos sigue una fermentación alcohólica en barrica nueva y el resto se vinifica en cuba de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza. El control de la temperatura permite conservar la frescura y la integridad de los aromas. La crianza en barrica tiene una duración de 7 a 8 meses hasta el equinoccio de primavera, realizándose removidos de forma regular. Tras una ligera clarificación por encolado, se procede al embotellado del vino.



Notas de cata

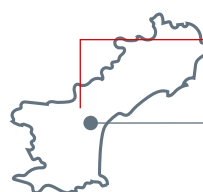
Capa amarilla dorada, brillante y límpida.
Nariz intensa y compleja de cítricos maduros (pomelo), melocotón blanco, miel y fruta seca con un toque tostado.
Boca plena y sedosa, madura, amplia con notas de vainilla, tostadas, de mantequilla y frutas exóticas. Un largo final en boca.

Degustar acompañado de vieiras salteadas, pescados en salsa o en el aperitivo.



Variedades de uvas

Chardonnay, Viognier, Sauvignon



Domaine de Cigalus

Narbonne

