

L'HOSPITALITAS, 2020

AOP La Clape

demeter

Expérience ultime



Presentación

Ubicado a unos 100 metros sobre el Mediterráneo, el viñedo de Château l'Hospitalet goza de unas condiciones climáticas excepcionales (clima mediterráneo semiárido de variante invernal suave). El calor y la insolación, suavizados por el gradiente altitudinal, permiten una maduración lenta de septiembre a octubre, lo que favorece la expresión aromática y la finura de los taninos. La parcela Hospitalitas está situada en el corazón del viñedo, al pie de un acantilado de 30 metros que la protege del viento del norte y la permite disfrutar de un microclima. El excepcional carácter de este vino viene marcado por las características de la parcela, que se asienta sobre los dos terruños que componen nuestro viñedo: los suelos margocalcáreos del Gargasiano, ricos en fósiles, proporcionan a las cepas reservas de agua a lo largo del verano, a pesar de la sequía estival; y los suelos rojos mediterráneos del Barremiano, formados sobre los calizos compactos de color gris azulado ganados a la garriga, permiten la elaboración de vinos ricos y concentrados. El ensamblaje de estas dos variedades confiere a este vino una hermosa expresión aromática, una tonicidad y una notable aptitud para la crianza, carácter afrutado y redondez.



Vinificación & Crianza

Las uvas se cosechan a mano y se seleccionan meticulosamente cuando llegan a la bodega. Una parte de la syrah se encuba y se macera en racimos enteros. El resto de las uvas syrah y las monastrell, se despalillan y, a continuación, se vinifican en maceración tradicional entre 15 días y 3 semanas. Tras el descube y la fermentación maloláctica, los vinos se introducen en barricas nuevas para una crianza de unos 12 meses.



Notas de cata

Capa intensa de color púrpura con reflejos rojos. Nariz explosiva con aromas de violeta, fruta madura y alguna que otra nota tostada. Ataque suave y envolvente que da paso a una boca muy amplia de taninos fundidos, con una gran potencia y un largo final. La sucrosidad y la estructura fenólica confieren una estructura notable a este vino con potencial de guarda.

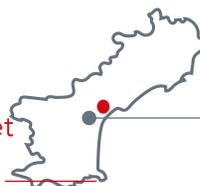
Degustar a 18°C con carne roja o pollo a la parrilla, platos en salsa o quesos curados.



Variedades de uva

Syrah, Monastrell

Château
l'Hospitalet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND