



LUNARES  
BLANCO

Ctra. Ronda-El Burgo, km 1,2  
29400 RONDA (Málaga) España

www.bodegaslunares.com

BODEGAS LUNARES  
RONDA

## VARIEDADES

Chardonnay: 60% • Sauvignon Blanc: 40%

## ANALÍTICA

% vol.: 14,0°

pH: 3,40

AV (g/L Ác. Acético): 0,50

Glicerina (g/L): 4,8

Acidez total (g/L Ác. Tartárico): 5,4

## VENDIMIA 2014

La añada 2014 fue más cálida y seca que la 2013, lo que nos ha permitido un grado de maduración mayor en la uva. Siendo un blanco que presenta una evolución respecto de la añada anterior, de aromas de fruta de pepita hacia aromas de fruta de hueso. Las dos variedades se vendimiaron en la primera semana de Septiembre, buscando una Chardonnay más madura y el volumen en boca, así como una Sauvignon Blanc con más frescura y aromas varietales.

## ELABORACIÓN

Las dos uvas proceden de la finca Ronda la Vieja a 1000 m de altitud a los pies de las ruinas Romanas de Acinipo. La altura del viñedo junto a un minucioso trabajo en campo nos permite tener vinos con buena acidez en estas latitudes. Las dos variedades se vendimiaron conjuntamente descartando aquellos racimos que presentaban síntomas de tostado por el sol. En bodega se realizó una maceración pelicular en frío de 24 horas para posteriormente prensar, desfangar y esperar a que la fermentación arrancara de manera natural. Dicha fermentación se realizó entre 14-15°C durante casi un mes y una vez finalizada se optó por no realizar la maloláctica para potenciar la frescura en boca. Se crió sobre lías en depósito durante 5 meses con trabajo de las mismas.

## NOTA DE CATA

La impresión visual de este vino nos hace pensar de primeras en la edad del mismo, con un bonito amarillo tirando a dorado con reflejos verdes. Este color es debido al trabajo de 5 meses con sus lías, en el que éstas y el oxígeno hacen que se torne más dorado que un vino de la añada que es. La nariz aparece con una intensa carga frutal, predominando las frutas blancas (manzana, pera) sobre un ligero recuerdo de fruta tropical. Un toque de flor blanca acompaña al conjunto. En boca se muestra largo y untuoso, característica de la Chardonnay y del tiempo que pasa con sus lías. La Sauvignon Blanc en altura nos asoma una vez más con su acidez a esas ruinas de Acinipo que dominan el paisaje de Ronda la Vieja.

