

# BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque

## Ficha Técnica

## PETIT BLANCO DE MATASNOS 2019

### VINO DE PARCELA ÚNICA

**Nombre del vino:** PETIT Blanco de Matasnos 2019.

Name of the wine: PETIT Blanco de Matasnos 2019.

**Añada:** 2019.

Vintage: 2019.

**Salida al mercado:** Mayo 2020.

Market release: May 2020.

**DO:** TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN.

Denomination of Origin: TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN.

**Pueblo:** Peñaranda de Duero, Burgos.

Village: Peñaranda de Duero, Burgos.

**Suelos:** Franco arcillo arenoso con fondo calizo.

Soils: Sandy clay loam soils with limestone base.

**Altitud:** Entre 875 - 950 m.

Altitude: Between 875 - 950 m.

**Clima:** Continental.

Climate: Continental.

**Variedad de uvas:** 30% Viognier – 30% Chardonnay – 30% Verdejo y 10% Albillo de viñas viejas desde 1920.

Grape varieties: 30% Viognier – 30% Chardonnay – 30% Verdejo y 10% Albillo from old vines since 1920.

**Viñedos propios:** 6 Ha. en espaldera + 1,5 Ha. vieja en vaso desde 1920.

Owned vineyards: 6 Has on trellis + 1,5 Ha. old in Bush since 1920.

**Total Hectáreas de la propiedad:** 240 Ha.

Owned hectares: 240 Ha.

**Irrigación:** Si, riego deficitario solo en espaldera. Sin riego en viñas viejas en vaso.

Irrigation: Yes, deficit irrigation only on trellis. Not irrigation in Bush old vine.

**Rendimientos cosecha 2019:** 1.300 Kg/Ha.

Yields: 1.300 Kg/Ha.

**Modelo de vendimia:** Manual en cajas de 10 kgs. 100% transportado bajo control de temperatura de la vendimia hasta al bodega.

Harvest model: Manual cases of 10 kgs 100% transport under temperature control of the harvest to the winery.

**Fecha de vendimia:** Desde el 12 de septiembre hasta el 22 octubre.

Dates of harvest: Since September the 12th until October the 22th.



# BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque

## Ficha Técnica

## PETIT BLANCO DE MATASNOS 2019

**Proceso de vinificación:** Selección en doble cinta, primera de racimo, segunda grano a grano por visión óptica. 50% madera nueva – 50% depósito acero sobre lías. Cada variedad fermenta por separado.

**Vinification process:** Double sorting table, first bunches, grape by grape after by optical vision. 50% new Wood – 50% stainless steel tanks. Every variety fermented alone.

**Maduración y envejecimiento:** Fermentado y total 3 meses en barricas nuevas todas de 500 litros. Resto crianza en depósito de acero inox 3 meses

**Maturation & ageing:** Fermented and total of 3 months in new barrel 100%, all are 500 liters. End of Crianza under lees in stainless steel tanks.

**Producción total:** 6.000 und.

**Total Production:** 6.000 unis.

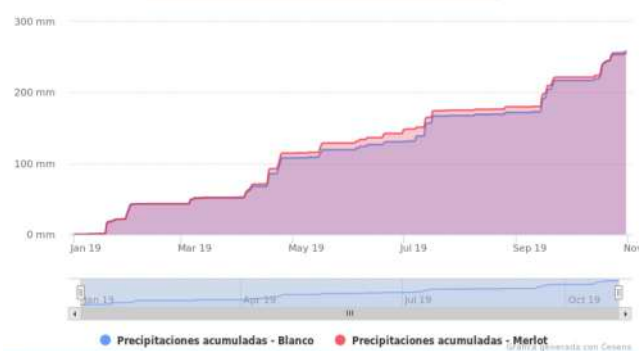
**Presentación de las cajas:** Cajas de cartón de 6 botellas de 75 cl.

**Cases presentation:** Carton cases of 6 bot x 75 cl.

**Producción de Magnums :** NO.

**Magnums production:** NO.

## PETIT BLANCO DE MATASNOS 2019



Cosecha caracterizada por una primavera muy seca, apenas 120 litros m<sup>2</sup>, no llegando la campaña completa hasta la media de pluviometría de un año medio, 350 – 400 litros, pero sin embargo en septiembre recibimos un final de lluvia muy interesante con temperaturas medias altas, favoreciendo un final de maduración donde la carga, kilos por hectárea estaba muy ajustado por la primavera tan falta de agua, que la poca uva que teníamos en viña maduró extraordinariamente bien.

Rendimientos especialmente bajos, alrededor de los 1.300 kg por Ha en las viñas jóvenes.

Ligero hielo en 6 de junio.

La sanidad fue extraordinaria a pesar de las lluvias del final del ciclo y las temperaturas razonablemente altas

Cosecha de vinos muy maduros y equilibrados, rendimientos 20% inferiores a lo esperado.

