

“Y SOLO CUANDO EL RIO CALLA”

Vino blanco muy especial de Bodegas Carrascas, ubicada en El Bonillo, Albacete, España, elaborado a partir de uva Chardonnay, siguiendo la tradición de los grandes vinos de Borgoña, fermentado directamente en barricas nuevas de roble francés, en las que permanece en crianza sobre lías durante más de 9 meses.

BODEGA: CARRASCAS

MARCA: Y Solo Cuando el Rio Calla

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla

AÑADA: 2018

GRADO ALCOHÓLICO: 13,50 % vol

PRODUCCIÓN: 3.900 botellas de 75 cl

VARIEDAD: Chardonnay

CRIANZA: En barrica nueva de roble francés durante más de 9 meses



ELABORACIÓN

La variedad Chardonnay es una de las dos variedades de uva de vinificación más cultivada en el mundo, con más de 200.000 has. plantadas, pero no todos los vinos que produce son iguales. En Carrascas hemos decidido elaborarla como se hacen los grandes blancos de Borgoña. Se vendimia a mano en plena maduración, cuando lo marca la cata de uva. Macera unas horas en frío, y solo el primer mosto pasa a barricas de roble francés nuevas. Aquí fermenta y continua su crianza sobre las lías durante meses, hasta que la cata continuada decide que ha llegado el momento de pasar a botella. Esto produce un vino fresco pero potente, sabroso, complejo, largo en boca y con mucha vida en botella. Es el vino gastronómico por excelencia, combinando con quesos, pastas, carnes blancas y es perfecto con la comida asiática.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color de amarillo pajizo alimonado a dorado pálido.

NARIZ: Destaca por su complejidad apreciándose en buena armonía notas cítricas, de manzana verde y melón con recuerdos de panadería, sobre un ligero fondo de maderas nobles.

BOCA: La entrada en boca es muy untuosa, con cuerpo y buena acidez, con notas de fruta madura bien armonizadas con recuerdos muy frescos de pomelo que le proporciona un ligero punto de amargor. En el post gusto los ligeros aromas tostados le aportan un recuerdo largo y grato.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 10°C y 12°C

MARIDAJE: Quesos: Gruyère, Brie, Edam, Parmesano, Payoyo. Pastas: spaghetti a la carbonara, fettuccine con sepia en su tinta y langostinos. Pescados y mariscos: salmón a la parrilla, mero en salsa verde, ostras, langosta, bogavante, sepia, erizo de mar con níscolo y caldo de caza. Comida japonesa: sushi. Carnes blancas, poco grasas: pollo, conejo, faisán, codorniz, gyozas de pato en reducción de caldo de cocido madrileño.

PUNTUACIÓN EN GUÍAS

Guía Intervinos 2022: 93 puntos.
Guía Peñín 2022: 91 puntos.
Guía Intervinos 2021: 93 puntos.
Guía Peñín 2021: 91 puntos.
Guía Intervinos 2020: 93 puntos
Guía Peñín 2020: 91 puntos
Guía Intervinos 2019: 92 puntos
Guía Peñín 2019: 91 puntos
Guía Intervinos 2018: 91 puntos

PREMIOS EN CONCURSOS

Concurso Internacional Cinve 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Virtus de Lisboa 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Bacchus 2021: Medalla de Plata.
Concurso Internacional Awards Virtus de Lisboa 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Cinve 2021: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Bacchus 2021: Medalla de Plata.
Concurso Mundial de Bruselas 2020: Medalla de Plata.
Concurso International Wine Awards 2020: Medalla de Oro.
Concurso Internacional Bacchus 2020: Medalla de Oro.
Concurso Internacional VinoSub30 2019: Medalla de Oro.
Concurso Mundial de Bruselas 2019: Medalla de Oro
Concurso Internacional Bacchus 2019: Medalla de Plata.
Concurso Nacional Champions Wine 2019: Medalla de Oro y Premio al mejor vino blanco en la categoría de vinos con crianza en bodega.
Concurso Internacional Bacchus 2018: Medalla de Oro.
Concurso Mundial de Bruselas 2018: Medalla de Plata.
Concurso Internacional Bacchus 2017: Medalla de Oro.
Concurso Mundial de Bruselas 2017: Medalla de Plata.
XX Premios Mezquita 2016: Medalla de Plata.
Concurso Mundial de Bruselas 2015: Medalla de Plata.
Premios Vino y Mujer 2015: Mención de Honor.