

XIAO MU LAN 2023

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: Qiu Shan Valley, Shandong, Porcelana

El Domaine de Long Dai está enclavado en el corazón del valle de Qiu Shan, en la provincia de Shandong, al noreste de China. El clima de esta región se ve suavizado por la influencia del Mar Amarillo, situado a unos 20 km. Muy dependiente de la agricultura, la región se beneficia tanto de inviernos suaves como de suelos graníticos, lo que la convierte en un lugar ideal para el cultivo de la vid.

Terruño: El viñedo de 38 hectáreas está repartido en 547 terrazas, de acuerdo con la tradición agrícola de la región. Este método de plantación respeta tanto el paisaje como la estructura del suelo, pero también requiere un gran trabajo manual y un equipo mecánico adecuado. Todo se ha organizado para aplicar un método de viticultura de alta precisión. El despampanado y la vendimia en verde reducen de forma natural los rendimientos, permitiendo que las uvas alcancen su plena madurez fenólica. El invierno en esta región es seco y frío, pero no tan riguroso como en otras partes del país. Por lo general, basta con calzar las viñas para protegerlas de las heladas. El verano es cálido, con un breve periodo de lluvias en julio y agosto, seguido de dos meses de tiempo seco durante el periodo crítico de maduración. Como la maduración de las uvas no es uniforme debido al sistema de terrazas, cada terraza se vendimia en varias pasadas para garantizar que todas las uvas se recojan en su punto óptimo de maduración.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Este vino se elabora mediante el método de sangrado. Tras el despalillado y la trituración, el zumo y los hollejos se maceran durante unas horas. Al final de este periodo de maceración, el zumo se escurre por el fondo de la cuba para aislarlo de los sólidos. Tras la decantación, se inicia la fermentación a una temperatura de entre 16 °C y 18 °C. Este método permite obtener vinos con un color más profundo, más estructura y más potencia.

