

COLLECTION 241

AÑADA

La añada 2016 se caracteriza por un equilibrio climático especialmente pronunciado y favorable a la calidad: tras una primavera fresca y húmeda, más bien tardía, el verano se presentó seco y cálido, marcado por un episodio de sequía a finales de agosto y un periodo de vendimia seco y soleado que garantizaba una buena maduración de las uvas. Estas condiciones secas y luminosas beneficiaron a los Pinots noir cuya madurez revela un intenso carácter afrutado y una textura sedosa. Los Chardonnays no se quedan atrás, con un porte más clásico, pulido y salino.

La vendimia abarcó del 15 de septiembre al 1 de octubre de 2016.

*Cada Collection es un verso libre,
un nuevo capítulo en el universo del gusto
de la Casa. ¡Siempre singular pero
decididamente Roederer!*

NOTAS DE CATA

El ensamblaje de Collection 241 se basa en la intensidad de los Pinots noir de la Montagne de Reims que han brillado especialmente en 2016 por su aroma de frutos amarillos y acidulados asociados a notas ligeramente más tostadas, salinas y yodadas. La boca, marcada por una estructura con una fuerte identidad, se muestra redonda y jugosa a la vez, con una gran frescura caliza, mineral y salina. El conjunto resulta franco, fino, fresco y elegante.



ELABORACIÓN

ORÍGENES:

1/3 viñedo de la «Rivière»
1/3 viñedo de la «Montagne»
1/3 viñedo de la «Côte»

Las uvas de nuestras propiedades se complementan con uvas de parcelas seleccionadas del «Corazón del Terruño» de viticultores asociados.

VARIEDADES:

40% Chardonnay
42% Pinot noir
18% Meunier

ENSAMBLAJE N° 241:

RESERVA PERPETUA: 34%
(2012, 2013, 2014, 2015)

VINOS DE RESERVA CRIADOS EN MADERA: 10%
(2011, 2012, 2013, 2014, 2015)

VENDIMIA 2016: 56%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 30%

DOSIFICACIÓN: 8g/l