vilafonté

Series M 2020

Reservado e imponente

Series M 2020 posee un carácter regio y solemne. Muy bien matizado, muestra una atractiva tensión y energía. De capa alta entre el rojo y el negro, con un ribete magenta. Sus seductores aromas de arándano rojo y cereza madura se transforman con soltura en exuberantes notas de frambuesa negra, arándano azul y sutil tomillo seco, gracias al coupage de merlot y malbec. El pétalo de rosa, el tabaco rubio, el cacao y la cálida corteza de naranja añaden capas de complejidad. En boca es equilibrado, con un peso consistente en todo su recorrido y enmarcado por taninos maduros y dúctiles y una elegante acidez. Suave en la entrada, luego se ensancha para mostrar unos finos taninos satinados que envuelven el paladar y culminan en un final delicado y redondo de ciruela, frambuesa y chocolate con leche. Aunque es atractivo en su juventud, Series M 2020 promete una década o más de guarda hasta desarrollar todo su potencial.

La cosecha

La covid y un año de novedades. Ante las perturbaciones y la falta de certeza, se dice que hay que centrarse en el resultado, más que en los propios retos.

En líneas generales, el período vegetativo 2019-2020 se caracterizó por unas condiciones favorables. Las lluvias posteriores a la vendimia 2019 marcaron el inicio de un invierno húmedo y frío. Con la primavera llegó el buen tiempo, lo que provocó una brotación temprana —con dos semanas de antelación— y uniforme, y el consiguiente crecimiento sano y homogéneo de los brotes al principio de la temporada. Las condiciones ventosas durante la floración ocasionaron cierta variabilidad en el cuajado de las bayas, así como racimos más sueltos con frutos pequeños. Las temperaturas durante la maduración fueron moderadas y no se dieron las habituales olas de calor a las que estamos acostumbrados, lo que posibilitó que el ritmo de la maduración y la vendimia fuera uniforme y paulatino. A pesar de la incertidumbre provocada por la declaración del confinamiento de Sudáfrica debido a la covid, el 26 de marzo de 2020, por suerte, para entonces, nuestros vinos ya reposaban en barrica. Si bien nadie esperaba una pandemia de esta envergadura, ni sus vastas repercusiones, hemos mantenido una actitud positiva, y seguiremos haciéndolo.

Los vinos de esta añada muestran elegancia, concentración y una potencia contenida; las señas de identidad de un futuro clásico.

El coupage

22 meses en barrica nueva de roble francés (12%) y el resto en barrica seminueva también de roble francés. Las variedades de este vino Series M 2020 son merlot (43%), malbec (37%), cabernet sauvignon (14%) y cabernet franc (6%).

Se elaboraron 65 barricas.



Chris de Vries
septiembre de 2022

7C Lower Dorp Street, Bosman's Crossing. Stellenbosch, 7600 (Sudáfrica)
+27(0)21 886 4083 info@vilafonte.com www.vilafonte.com GPS: 33° 47' 38" S 18° 56' 09" E