vilafonté

Series C 2020

Completo y equilibrado

Series C 2020, de capa alta entre el rojo y el negro, con un ribete carmesí brillante. Aromas profundos y sensuales con una clara tipicidad de notas de fruta negra propia de los vinos Series C. Ricas capas de gominola de grosella negra, regaliz, toques de bayas de enebro y madera de cedro tostada que ofrecen una notable sofisticación. En boca es deliciosamente amplio y equilibrado, con un dulzor frutal en todo su recorrido. Paso sabroso con taninos maduros, buen peso y textura. Se muestra lineal y continuo, con una presencia perfecta y una gran longitud. Maravillosamente integrado.

La añada es reflejo de la elegancia por excelencia, con un núcleo de taninos sedosos y joviales. Aunque es atractivo en su juventud, Series C 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 (68%) y el resto en barrica seminueva también de roble francés. Las variedades de este vino Series C 2020 son cabernet sauvignon (58%), merlot (24%), malbec (10%) y cabernet franc (8%).

Se elaboraron 61 barricas.



Chris de Vries
agosto 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