

# Maya 2018

## Dalla Valle vineyards



CLIMATS

### Región y Denominación

Oakville, Napa Valley, California, USA



### Uva

60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

### Producción

8 Ha - 12,000 botellas

### Cultivo

Orgánico y biodinámico con CCOF (California Certified Organic Farmers) and Demeter.

### Filosofía

Los vinos Dalla Valle fueron creados por Naoko Dalla Valle de origen Japones junto con su esposo Italiano Gustavo, en 1986. Se ubican en las colinas de Oakville, en el valle de Napa en California. Su ubicación ofrece condiciones excepcionales para el cultivo de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. A medio camino de las montañas y del valle, la zona benéfica de aire fresco de la bahía de San Pablo y al mismo tiempo, con una iluminación casi todo el día. Esa combinación permite a las uvas una maduración óptima y buena acidez en el vino. Aparte, sus suelos volcánicos le dan un carácter único. A partir de 2017, Maya, la hija de Naoko, se unió al equipo con la intención de seguir lo que iniciaron sus padres. La bodega es de cultivo orgánico, certificado desde 2007 y a partir de 2019 en cultivo biodinámico.

### Estilo

Maya es la cuvée emblemática de la bodega con la proporción más alta de cabernet franc.

El vintage 2018 tiene una crianza de 22 meses en barricas de roble francés. La mezcla de la parcela "Maya" de Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc del otro lado del dominio le da al vino una nueva dimensión. Es un vino complejo, con aromas a cerezas, clavo y laurel con un toque de vainilla.

En la copa, el vino sigue evolucionando, lo que demuestra todo el potencial de guarda de la botella.

Un vino denso con taninos pulidos al estilo de los mejores grands Cru Classés de Bordeaux.

