

Hyde DuMol winery

Región y Denominación

Napa Valley, Carneros, California

Uva

100% Chardonnay

Producción

1,5 Hectareas – 6,500 Botellas

Cultivo

Orgánico

Filosofía

DuMol es un productor californiano que elabora vinos a partir de múltiples parcelas (28 en total) en la región suroeste de Russian River Valley y en Carneros en California desde 1996. Se enfocan en viñedos de Pinot Noir y Chardonnay en clima frío. La visión de DuMol es simple: crear vinos que resalten la pureza de sus tierras. El equipo dedica una atención precisa al entender y descubrir las características definitorias de sus parcelas seleccionadas. Gracias a su gran trabajo de selección de parcelas junto con la vinificación adecuada lograron obtener en menos de 20 años reconocimiento unanime por la calidad y complejidad de sus vinos. DuMol se compromete a dejar hablar sus viñedos por sí mismo, limitando así su huella, privilegiando el trabajo de la naturaleza.

Estilo

Hyde es una parcela de Carneros en Napa en pendiente. La fruta proviene de la parte alta del viñedo, y permite hacer un chardonnay de buena intensidad aromática, densidad, alta acidez y mineralidad y extremadamente rico en sabor. El vino resultante es denso, potente, mineral y muy complejo. Hay un equilibrio casi perfecto de riqueza, plenitud y longitud. A medida que el vino se abre, emergen notas complejas de limón, cúrcuma y menta verde. Es un vino que hace el orgullo de DuMol, una de sus mejores etiquetas. Es un vino de guarda, que es recomendable abrir una década después de su embotellado. Crianza de 12 meses en barricas francesas (33% nuevas).

JEP: 95+/100



CLIMATS

