

Pinot Noir 2016

Variedad: 100% Pinot Noir

D.O: Valle de Leyda

Viñedo de Origen: Viñedo Las Terrazas

Block: 22

Suelo: El block 22 tiene orientación norte-sur con inclinación sur de 20 grados, ubicado a 5 Km del mar. Está compuesto de arcilla roja granítica en los primeros 60 cm y bajo el metro de profundidad aparece roca granítica en alteración.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 01 al 06 de Abril

Vendimia: La vendimia 2016 se caracterizó por ser un año de temperaturas moderadas a bajas en el valle de Leyda, por lo tanto el período de madurez fue lento y pausado. Esto permitió obtener vinos frescos y vibrantes.

Fermentación: Las uvas recibieron inicialmente maceración en frío prefermentativa para la extracción de color y aromas, para luego ser fermentadas en estanques de acero inoxidable abiertos a temperatura controlada entre 24 y 26 ° C. 100% de la extracción durante la fermentación fue realizada con pisoneos manualmente ejecutados.

Crianza: 100 % del vino fue criado en barricas francesas por un período de 12 meses, 15% nuevas, 30% segundo uso y 55% en tercer uso.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 13.0% GL

pH: 3.42

Acidez: 5.43 g/L (Acido Tartárico)

Azucar Residual: 2.5 g/L

Potencial de Guarda: Este vino puede ser bebido ahora o incrementará su complejidad en los próximos 8 años guardado en condiciones apropiadas.

Notas de Cata

Rojo rubí profundo con tintes violáceos. La nariz muestra inicialmente aromas a berries negros y rojos como murtilla, arándano, ciruela negra y frambuesa. En el paladar, sabores de jugosa fruta negra y acidez balanceada se hacen presentes junto a taninos suaves y redondos que se encuentran sostenidos sobre suave barrica francesa.

Se recomienda servir entre 14 y 15° C. Acompaña idealmente pescados grasos, pastas, cremas y quesos.

