

Pinot Noir 2017

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 07 al 11 de Marzo, cuando las cualidades organolépticas, aromas y taninos estuvieron en su óptima expresión.

Vendimia: La vendimia 2017 se caracterizó por ser un año semi calido el valle de Leyda. Esto se tradujo en la cosecha temprana de las uvas, que a su vez se tradujo en un buen potencial aromático de los vinos.

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: 13.5% GL

pH: 3.42

Acidez: 4.91 g/L (Acido Tartárico)

Azucar Residual: 3.15 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.

