

SINGLE
BLOCK

GREY
[GLACIER]

SINGLE
BLOCK
N° 22

Pinot Noir
2019

| PINOT NOIR
D.O. VALLE DE LEYDA
LAS TERRAZAS VINEYARD
12 months in French oak barrel

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 7 km del mar en la segunda terraza. Está compuesto de arcilla roja granítica en los primeros 60 cm y bajo el metro de profundidad aparece roca granítica en alteración.

Vendimia: Año de altas temperaturas en el mes de Enero lo que hizo acelerar la madurez de las uvas. Luego de que las temperaturas decayeran algo en Febrero, en Marzo vuelven a mantenerse medias a altas, lo que finalmente adelantó la cosecha respecto de un año normal en alrededor de 10 a 12 días. Sin embargo, los niveles de acidez se mantuvieron altos permitiendo obtener vinos frescos y aromáticos.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 12 al 19 de Marzo, cuando las cualidades organolépticas, aromas y taninos estuvieron en su óptima expresión.

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 de 300 litros por un período de 12 meses, 15% nuevas, 30% segundo uso y 55% en tercer uso.

Datos Técnicos:

Alc/Vol: 13.5% GL

pH: 3.59

Acidez: 5.30 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.0 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 murtila, 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.

