

## PINOT NOIR 2016

### Viñedo

**Variedad**

100% Pinot Noir

**D.O**

Valle de Leyda

**Suelo**

Arcillas de origen aluvial y granítico. Profundidad de 2 mt.

**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, de buena intensidad y gran tipicidad.

### Vinificación

**Fermentación**

Las uvas fueron sometidas a un despalillado total e ingresaron a estanque de acero inoxidable con baya entera. Se realizó inicialmente una maceración en frío a temperaturas entre los 6°C a 8°C durante 5 a 7 días. La fermentación se llevó a cabo entre 22°C y 26°C, con un régimen suave de remontajes, resultando en una textura delicada de taninos.

**Crianza**

el 70% de este vino se dejó reposar durante 10 meses en encina francesa y el 30% se mantuvo en estanques de acero inoxidable como componente frutal.

**Datos Técnicos**

Alc/Vol: 12,5%

pH: 3,5

Acidez: 4.69 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 2.89 G/L

**Potencial de Guarda**

Se puede guardar hasta 5 años en condiciones óptimas.

### Notas de Cata

Rojo rubí profundo con ribetes violáceos. Elegante, resaltan los aromas de berries rojos frescos como frutilla y frambuesa. Se entremezclan suaves notas de especias y toques de vainilla provenientes de su crianza en roble francés. De cuerpo delicado pero de buena acidez, se presenta fresco y de taninos suaves, aportando redondez y elegancia. De buena persistencia, donde vuelven a aparecer las notas de fruta roja fresca, vainilla y especias

### Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 14 -15° C. Acompaña pescados grasos, pastas y carnes blancas.



QUEULAT

PINOT NOIR  
SINGLE VINEYARD

*We bring you this  
Grand Reserve, an  
inspiration of untamed  
landscapes swathed by  
the magic of snowdrifts.* 2016

VALLE DE LEYDA, LAS TERRAZAS VINEYARD

VENTISQUERO