

# QUEULAT

SINGLE VINEYARD

## PINOT NOIR 2019

### Viñedo

#### Variedad

Pinot noir 100%

#### D.O

Valle de Leyda.

#### Viñedo de origen

Viñedo Las Terrazas.

#### Suelo

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

#### Cosecha

La cosecha se realizó el 14 de Febrero y 19 de Marzo . Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados en bodega.

#### 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.

### 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: 13.5%

pH: 3.6

Ácido: 5.14 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar residual: 3,11g/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.

