

GREY
[GLACIER]

| PINOT NOIR
D.O. VALLE DE LEYDA
LAS TERRAZAS VINEYARD

12 months in French oak barrel

SINGLE
BLOCK
N° 22

Pinot Noir 2018

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: La temporada 2018 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos y aromáticos.

Cosecha: La cosecha se realizó desde el 27 al 29 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: 3.49

Acidez: 5.86 g/L (Ácido Tartárico)

Azúcar Residual: 3.46 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.

