

## PINOT NOIR 2017

### Viñedo

**Variedad**

100% Pinot Noir

**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 20 al 25 de Marzo. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados en bodega.

**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.

### 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: 13,0%

pH: 3,3

Acidez: 4.43 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 3.0 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.

