

## PINOT NOIR 2018

### 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 21 al 24 de Abril. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados en bodega.

#### 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.

### Vinificación

#### Fermentación

Las uvas fueron sometidas a un despallado 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% GL

pH: 3,66

Acidez: 4.68 g/L (Ac. Tartárico)

Azúcar Residual: 4.0 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.

