



PINOT NOIR

Variedades: Pinot Noir 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

- ~ Previa a su cosecha se exige que la uva tenga madurez optima
- ~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas
- ~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo
- ~ Segunda selección minuciosa grano a grano en bodega
- ~ Maceración pre-fermentativa durante unos 4 días
- ~ Fermentación controlada entre 20 y 24° C
- ~ Maceración post-fermentativa
- ~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

Parcelas seleccionadas de rendimientos muy bajos, selección de racimos y maceración pre-fermentativa fría son las claves de este Pinot Noir que despliega gran una tipicidad varietal.

Color: Brillante con matices de rojo de intensidad media.

Nariz: Frutal intensa recuerda a la cereza y aromas de sotobosque.

Boca: Es redondo con frutos rojos intensos, taninos presentes y aterciopelados. Final persistente.

Servicio: 14 a 16 °C

Recomendación: Excelente para acompañar gastronomía mediterránea y ensaladas.