



JAMES SUCKLING.COM

VARIETALES:

Pinot Noir

VIÑEDO:

Este Pinot Noir proviene de dos viñedos distintos, los cuales se encuentran en alturas diferentes, con suelos distintos. Su composición genética también varía, pero ambos pertenecen a la zona de Gualtallary.

ELABORACIÓN:

Estas uvas se micro - vinifican en barricas, sin despalillar los racimos, es decir, el racimo entero es colocado en el interior de la barrica de roble para que se produzca lo que se conoce como maceración carbónica. Es una fermentación dentro del grano gracias a un proceso enzimático, permitiendo extraer un vino con mucha potencia aromática y con una boca muy delicada. Luego de la fermentación pasa a barricas de borgoña, de primer uso. Estas son unas barricas creadas especialmente para esta variedad, ya que tienen un tostado muy especial. Ahí permanece aproximadamente un año.

NOTAS DE CATA:

Color: rojo claro con tonalidades violáceas.

Aroma: muy floral y mineral, con una gran complejidad dada por su evolución en barricas de roble francés de la Borgoña.

Sabor: entra muy intenso y vivo, de paladar suave y texturado. Gran final.