

PINOT NOIR

GRAN RESERVA

COSECHA 2022
VALLE DE LEYDA
100% Pinot Noir

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
12.9°	3.2	4.2 g/L	<4.1 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron trituradas y fermentadas en pequeños tanques abiertos de 1000 litros durante 5 días a 20°C (68°F) con suaves remontados diarios. Después de la fermentación maloláctica, una parte del vino fue envejecida en barricas durante 6 meses. El vino terminado fue clarificado y embotellado cuidadosamente para preservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

20% de la mezcla en barricas de roble francés y americano por 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo intenso con destellos púrpuras.

Aroma: Muy profundo e intenso en nariz con delicadas notas a frutilla, frambuesas, complementando con notas a vainilla dulce y un toque de nuez moscada.

Paladar: Suave y delicado con refrescante acidez, buen balance y un largo y placentero final.

Gastronomía: Es un acompañamiento perfecto para aperitivos, quesos suaves y cremosos, risottos, preparaciones con setas, roast beef y ensaladas.

