

SECRET RESERVE

PINOT NOIR 2019



Intensidad y complejidad de Leyda mezclados con la frescura y fruta fresca de Casablanca producen este nuevo Pinot Noir de la línea Secret Reserve

Composición

100% Pinot Noir

Valle

Valle de Leyda

Comentario del enólogo

El Pinot Noir de la línea Secret Reserve proviene del Valle de Leyda, que le da mucha intensidad y complejidad, con un menor porcentaje de Casablanca que aporta frescor y fruta fresca. Vino de color rojo violáceo de mediana intensidad, con notas a frambuesa, guinda y flores, combinados con la dulzura de la vainilla y caramelo aportados por el roble francés. Es un vino sedoso y muy balanceado, con mucha jugosidad y de fresca acidez que lo hacen muy fácil de beber.

Manejo del viñedo

Los viñedos están ubicados en el valle de Leyda y en el valle de Casablanca en suelos franco arcillosos. La cosecha se realizó en abril.

Vinificación

En la bodega hacemos maceraciones frías de 7 a 10 días para luego fermentar a temperaturas de 20 a 25 °C durante 15 días, extracciones gentiles. Se realiza 100% de la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable y parte del vino en contacto con madera principalmente de roble americano.

Detalles Técnicos

Alcohol: 13,8 % v/v

Acidez Total: 4,98 g/L (expresado en ácido Tartárico)

pH: 5,53

Azúcar residual: 4,74 g/L

Potencial de envejecimiento: 5 años

Comidas sugeridas

El Pinot Noir funciona perfecto con toda la gama de pescados, desde los blancos a los grasos, pastas, aves de caza, pato y cerdo con salsas dulces.

Santa Rita