

PINOT NOIR GRAN RESERVA Cosecha 2020

VALLE DE LEYDA 100% pinot noir

ANÁLISIS BÁSICO	
Alcohol:	13. 5°
pH:	3. 26
Acidez Total (H2SO4):	3. 58 g/L
Acidez Volátil (C2H4O2):	0. 30 g/L
Azúcar Residual:	4. 64 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

La cosecha 2020 es la vendimia más temprana y compacta de la última década, con al menos tres semanas de adelanto. Esto debido a un invierno y primavera muy seca, junto a un verano con temperaturas muy cálidas. Producto de las condiciones secas de invierno y primavera, los rendimientos fueron menores a lo esperado, pero con muy buena concentración. Dado el verano caluroso se tuvo que estar muy atento a la óptima fecha de cosecha de cada variedad para evitar sobre madurez, logrando así cosechar uvas aromáticas y de agradable balance. Una vendimia distinta y de mucho aprendizaje.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron molidas y fermentadas en pequeños estanques abiertos de 1.000 L de capacidad durante 5 días a 20°C, realizando pisoneos suaves diariamente. Después de la fermentación maloláctica, una parte de la mezcla evolucionó en barricas durante 6 meses. Posteriormente, el vino fue clarificado y embotellado, de forma de conservar todo su potencial y complejidad.

GUARDA

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

RECONOCIMIENTOS

- 92 puntos Descorchados 2022, cosecha 2020
- 90 puntos Descorchados 2021, cosecha 2019
- 92 puntos Descorchados 2020, cosecha 2018
- 90 puntos La Cav 2020, cosecha 2017

NOTAS DE CATA

Color. Rojo intenso con destellos púrpuras. **Aroma:** Muy complejo e intenso en nariz. Delicadas notas de frutillas y frambuesas junto con notas de vainilla dulce y un toque de nuez moscada. **Paladar.** Un vino suave y delicado con una acidez refrescante, buen balance y un final largo y placentero. **Gastronomía:** Aperitivos, quesos suaves y cremosos. Platos con champignones, risotto de hongos, roast beef y ensaladas.