

PINOT NOIR

GRAN RESERVA

COSECHA 2024

VALLE DE LEYDA
100% Pinot Noir

SANTA EMA®

ALCOHOL
13.0°

PH
3.25

ACIDEZ TOTAL
4.17 g/L

AZÚCAR RESIDUAL
<2.64 g/L



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

COSECHA

Lluvias invernales cercanas a valores normales durante el invierno 2023 aseguraron una buena disponibilidad de agua para el crecimiento vegetativo y durante la temporada estival. Luego llegó una primavera y verano mucho más fresco de lo normal, que terminó en un inicio de cosecha tardía, pero de buena sanidad. El término del verano e inicio de otoño fue bastante caluroso, lo que permitió terminar de homogeneizar la madurez y alcanzar buen grado alcohólico. Las condiciones anteriores, permiten definir la cosecha 2024 caracterizada por su frescura y acidez natural, con vinos aromáticos que permitirán una buena longevidad.

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 ensalada

