

Viejo Feo Pinot Noir Rose - Safra 2017

APRESENTAÇÃO

Este Viejo Feo conquista pelo seu olhar puro e brilhante. É o olhar das mil histórias, do sorriso fácil de quem soube tirar o melhor proveito da vida e assim agradece, com doçura e gentileza. É o segredo de sua alma jovem que o faz ser presença obrigatória em todos os encontros. Transparente, amável e de muita vivacidade, este Viejo Feo é pura beleza.

FOLHA TÉCNICA

Safra: 2017.

Variedade: 100% Pinot Noir.

Álcool: 13%

Região: Vale do Maule - Chile.

Sistema de condução dos vinhedos: vertical, em espadeira. Os vinhedos tem idade aproximada de 15 anos.

Poda: Guyot Simples.

Produção do vinhedo: 7 Hl por hectare

Colheita: a colheita ocorreu no final de fevereiro, durante a noite, quando as uvas estavam mais frias e frescas. Desta maneira conseguimos manter por mais tempo os sabores e frescor naturais da fruta.

Vinificação: o mosto passou por uma maceração pré-fermentativa a frio, durante 6 a 8 horas sob temperatura de 5°C, em tanques de aço inoxidável. A fermentação do novo mosto, rosa claro, ocorreu lentamente e à temperatura de 15°C e não houve fermentação malolática.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este Pinot Noir Rosé é bastante frutado, suave e leve em boca, repleto de notas de cerejas e sutis sabores de especiarias. Excelente para harmonizar com saladas, queijos suaves e carnes brancas grelhadas. Seu final em boca é muito refrescante e marcado por frutas.

