

PINOT NOIR

D.O. Casablanca Valley, Chile 2021

Em uma das vales mais conhecidos para a produção de Pinot Noir, obtemos essas uvas de ótima maturidade e frescor. Sua condição costeira faz com que a fruta elegante prevaleça no vinho, com atenção à sutileza e sua acidez suculenta.

Variedade: 100% Pinot Noir

Nota de Vinificação: Nosso Pinot Noir é produzido de acordo com a antiga e tradicional técnica de "pigeage" de Borgonha, usando pequenos tanques abertos de 8.000 litros onde é feito "à mão". Após a colheita na frescura da manhã de montanha, os tanques são macerados por cerca de 5 dias a uma temperatura de 8°C. A fermentação ocorre entre 18-24°C ao longo de cerca de uma semana. O processo único de pigeage ou pressionamento para baixo mantém o capuz ou "sombbrero" de peles úmido e permite a intensificação de sabores e cores mais ricas. Uma pequena parte da mistura é envelhecida em barris de Borgonha de François Frère por cerca de quatro meses.

Nota de Degustação: O La Misión de Pirque Pinot Noir 2019 apresenta uma bonita cor rubi. Por trás de seu nariz característico de cereja e morangos, revela uma sugestão de notas minerais, planta de tomate e um final levemente picante. No paladar, o ataque é sutil, com uma estrutura tanica gentil, uma acidez refrescante e um comprimento médio a longo.

Harmonização: "Coelho com molho de mostarda, queijo de cabra e aspargos grelhados" (Cyril Chaplot, WFC).

Data da Colheita

Março

Produção

28.973 garrafas

Teor alcoólico

13.5% Vol.

PH

3,71

Acidez Total

3.33 g/l

Azúcar Residual

2.17 g/l

Altitude

Solo



LA MISIÓN
DE PIRQUE



CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES