

# 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



WILLIAM FÈVRE CHILE

CAVES  
EUROPA  
VINHOS & SABORES