

Pinot Noir Gran Reserva 2019

Terranoble



DO Valle de Casablanca, Chile



100% Pinot Noir



13,2°GL | Açúcar Res:2,27g/l | Acidez:5,62g/l (pH:3,57)



8 meses, barricas de carvalho, foudres e ovos de concreto



Cor rubi brilhante. Belo conjunto aromático de frutas vermelhas (cereja e morango), floral, especiarias. Refinado em boca, acidez vibrante em perfeita harmonia com os taninos finíssimos.



6 anos



Peito de pato com molho de frutas vermelhas; frango caipira com molho de pequi; massas com molho cremoso de cogumelos.



Servir a 17°C.

Outras informações

Produtor: Desde sua fundação, em 1993, o lema da Terranoble é "encantar e cativar com vinhos autênticos, reflexo do nosso espírito pioneiro e da nobreza da nossa terra". Hoje conta com 4 vinhedos nas regiões do Maule, Colchagua e Casablanca, em localizações privilegiadas. Com estilo contemporâneo, os vinhos esbanjam frescor e fruta aliados a estrutura e intensidade, deixando transparecer a impressão digital do terroir. A Terranoble foi a primeira vinícola chilena a trabalhar a Carmenère de um modo realmente sério, desenvolvendo experimentos e pesquisas em diferentes áreas, o que resultou no projeto CA, composto de dois varietais de diferentes vinhedos do Colchagua. Desde 2019, a vinícola possui certificado de sustentabilidade, e a partir de 2020, todos os vinhos são certificados veganos pela V-Label.

Clima: De padrão mediterrânico frio, com precipitação de 580 mm/ano, em média, concentrada no inverno. Las Dichas é um dos setores mais frios do vale, recebendo forte influência das brisas do Pacífico.

Solo: Argilas vermelhas de origem granítica, pobres em matéria orgânica.

Viticultura: Vinhedos próprios no Valle de Casablanca, na zona de Las Dichas, cultivadas de maneira sustentável.

Vinificação: Colheita manual, nas primeiras horas do dia, seleção de cachos e grãos. Maceração a frio por 5 dias, fermentação a 22-24°C (30% cachos inteiros), em barris abertos de 300 litros, com pigeages manuais. Amadurecimento em ovos de concreto, barricas usadas de 300 litros e foudres. Blend, engarrafamento, 4 meses de amadurecimento em garrafa.