

Composición Varietal:	100 % Pinot Noir
Origen de Uvas:	Valle de Leyda
Cosecha:	2013
Rendimiento:	12-14 ton/há aprox.
Fecha de cosecha:	Pinot Noir 1° quincena de Marzo
Producción anual:	970 C9L aprox.

### *Suelo:*

Tipo Franco arcilloso (arcillas rojas y negras) y arenoso.

### *Clima:*

El Pinot Noir proviene 100% del Valle de Leyda, valle frío por excelencia. Las uvas poseen un frescor natural, alta acidez y buena tipicidad varietal debido a las temperaturas bajas durante el periodo de madurez, influenciado por neblinas matinales y vientos fríos que provienen del océano pacífico.

### *Notas de Cata:*

Color:	Posee un color rosado claro y elegante. Espuma blanca y corona persistente.
Aroma:	Notas de frutas rojas frescas tipo cereza, frutilla, notas de pomelo mezcladas con notas de pan blanco y levadura.
Boca:	Complejo en nariz y boca, fresco y sabroso, con muy buena acidez, untuoso y persistente.
Temperatura Ideal:	6° a 8°C

### *Análisis:*

Alcohol:	13 ° GL
Acidez Total:	6,4 g/l (exp.Ac.Tartárico)
Azúcar residual:	12 g/l
pH:	3,10
Presión (CO2):	4,5 bar (a 15°C)

### *Proceso de Vinificación:*

Para las uvas Pinot Noir, se realiza una maceración bastante corta a baja temperatura para obtener el color rosado pálido deseado en la base de vino. Luego la uva es prensada en prensas neumáticas con un programa especial de espumante. La primera fermentación alcohólica se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable con un rango de temperatura de fermentación entre 13-16 °C. El vino base obtenido es luego llevado a las Autoclaves (estanques presurizados herméticos) para realizar la segunda fermentación mediante Método Charmat, controlando las temperaturas entre 14 y 17°C por 18 a 25 días. Una vez terminado, el espumante obtenido se mantiene en contacto con las lías de levadura (Autólisis) por 1 mes y medio

### *Potencial de guarda:*

Se recomienda beber dentro de los 3 años después de la cosecha.

