

EDICIÓN LIMITADA

PINOT NOIR

D.O. LEYDA -CHILE

2020

VIÑEDO

Viñedos orgánicos plantados el año 2003 con una selección masal - pie franco. A solo 12 KM del Océano Pacífico y a una altura de 170 metros sobre el nivel del mar crece y se desarrolla este Pinot Noir. El Suelo es arcilloso con presencia de granito y piedras redondas en todo el perfil.

VINIFICACIÓN

Cosecha realizada a mano la primera semana de marzo. Los racimos son seleccionados, despallados y depositados en estanques de acero inoxidable. Se realizó una maceración en frío por 3 días a 10 °C. La fermentación alcohólica tuvo una duración de 12 días aproximadamente con una temperatura promedio de 25 °C.

CRIANZA

Envejecido por 16 meses en barricas de roble francés; 10% barricas nuevas y 90% barricas de diferentes usos.
Fecha de embotellación: Junio 2021

POTENCIAL DE GUARDA 6-8 años

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Este vino muestra una gran complejidad en nariz, con aromas que recuerdan guindas y frambuesas, además de una delicada nota floral, acompañada de algunos toques a especias dulces. El paladar es elegante, sabroso, con taninos suaves y envolventes. Tiene un final fresco y persistente.

MARIDAJE

ideal para acompañar comida italiana o un risotto de champiñones.



1.153 Botellas



TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 - 16 °C

ALCOHOL 13,0 %
PH 3,47
AT 5,1 g/l

KALEI
Leyda