

GRAN RESERVA PINOT NOIR

Sibaris

ORIGEN

Fundo Lomas de Leyda. Valle de Leyda

VIÑEDOS

Suelo: Es de origen granítico con diferentes niveles de contenido de arcillas. Viñedos en lomajes suaves con distintas exposiciones.

Clima: Influencia considerable del Océano Pacífico. El campo se encuentra a 13 Km en línea recta del mar. Durante la maduración las mañanas son húmedas y ventosas, las tardes y noches frescas, con máximas moderadas que ayudan a tener una maduración lenta que protege aromas y sabores de la fruta conservando una rica acidez, obteniendo vinos de un singular frescor. El valle de Leyda tiene un promedio de precipitación anual de 250 mm.

VINIFICACIÓN

Recepción: Uva cosechada a mano en cajas de 12 Kilos. Se realiza una selección de racimos y granos en mesas de selección y la uva cae por gravedad al interior de la cuba donde ocurrirá la fermentación. La uva es despallada y molida suavemente para luego mantenerla en una maceración pre-fermentativa en frío a 7°C durante 3 a 5 días.



Fermentación: Se sube la temperatura a 15°C e inoculamos levaduras seleccionadas para fermentar a una temperatura de entre 24 y 26°C por un período de 5 - 7 días, sumergiendo suavemente los orujos en el jugo en fermentación diariamente para la extracción de color y volumen mediante pisoneos y suaves remontajes. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realiza una maceración post-fermentativa de entre 3 y 10 días. Luego crianza en barrica por 10 meses hasta la mezcla.

NOTAS DE CATA

Este Pinot Noir de clima frío proviene de nuestros viñedos del Fundo Lomas de Leyda, Valle de Leyda. Fue elaborado de racimos cosechados tempranamente con su madurez óptima. Este es un vino elegante de color rojo rubí de mediana intensidad, marcada expresión a frutos rojos, cerezas ácidas, frutilla y hierbas frescas en nariz. En el paladar, resaltan sabores de cereza ácida y granada que se enmarcan por suaves taninos y fina madera con un final fresco, elegante y perdurable. Ideal para acompañar carnes, pastas, pescados, carnes blancas y quesos suaves.

ENÓLOGO

Pilar Díaz

