

# MONTGRAS

HANDCRAFTED

## Rare PINOT NOIR 2022

*"Pinot noir es la cepa más maravillosa que existe en el mundo; revelarlo y potenciarlo es una meta que desde hace años me obsesiona."*

*Adolfo Hurtado*

### INFORMACIÓN TÉCNICA

D.O.	: Valle de Leyda	Alcohol	: 13,5%
Cepas	: 100% Pinot Noir	Azúcar Residual	: 2.6 g/l
Vendimia	: 31 marzo 2022	Acidez - pH	: 5.1 g/l - 3.55

### Vinificación

Luego de seleccionar racimos en bodega el 100% fue despallado sin molienda. Maceración carbónica, molienda y pisoneo manual en pequeñas cubas abiertas. Post fermentación trasiego inmediato para su crianza. Crianza de 13 meses en fudres de roble francés de 2.000 litros y barrica de 228 litros. Número de botellas producidas 3.400 de 750 cc.

### Envasado

Luego de la crianza el vino fue levemente filtrado por 20 micras para luego estar 1 año en botella antes de su lanzamiento.

### Potencial de guarda

Este Pinot noir debido a su frescor y complejidad está ideal para tomarlo hoy, así como también en 10 años mas, donde su complejidad se incrementará.

### Notas de cata

Color violeta claro. Resalta por su fruta roja y azul, como arándanos y frambuesas. Presenta también en el fondo un leve toque terroso y especiado, que acompaña a la perfección la fruta presente. En boca agradables taninos, de final largo, fresco y penetrante.

### Maridaje

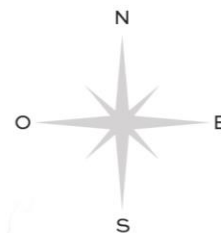
Por la acidez y taninos que presenta este vino, acompañado de sus notas complejas y frutales, se convierte en una gran pareja de pescados, pato, setas y quesos no maduros de un estilo suave.

*Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:*



# MONTGRAS

## HANDCRAFTED



### **Viñedo**

De nuestros viñedos más costeros, plantados a pie franco en guyot doble con orientación noroeste. Esta variedad desarrolla todo su potencial en el fresco Valle de Leyda, sobre suelos que provienen de terrazas marinas antiguas con depósitos calcáreos y nieblas matinales del Océano Pacífico que se encuentra a tan solo 12 km.

### **Clima**

Costero, con una doble influencia del agua dada por el Océano Pacífico y el colindante río Maipo. Esto actúa con un efecto tampón que hace que las temperaturas se mantengan más frescas y constantes en el año alrededor de los 11-21°C.

Las frecuentes neblinas matinales aportan al vino final notas salinas y minerales características del lugar.

### **Suelo**

Lomaje de depósitos aluviales antiguos. Esta área proviene de una terraza marina, lo que durante el tiempo evolucionó a suelos aluviales con gravas y depósitos calcáreos.

### **Temporada y Cosecha**

La temporada fue un poco extrema, especialmente en Leyda. Con una primavera fría, lo que influyó en la cuaja. La madurez fue lenta al principio, pero acompañada de días más soleados de lo normal después, lo que ayudó a emparejar los cuarteles próximos a la cosecha.

Las frías noches permitieron concentrar y resguardar acidez y aromas en el fruto. Fue una cosecha muy sana y limpia. Con poco rendimiento producto de la escasez de agua.

Todo aquello permite que el Pinot noir de Leyda sea expresivo, con notas de fruta fresca roja y destellos herbales que acomplexan el vino.

