



LEGADO

PINOT NOIR 2023

Los vinos de nuestra línea Legado proceden de parcelas seleccionadas en viñedos con características extraordinarias. Estos vinos que reflejan la esencia de sus regiones de origen y se destacan por su gran intensidad, carácter y elegancia.



ORIGEN

Limarí, Valle de Limarí.

VARIEDADES

100% Pinot Noir.

SUELO

Arcilloso-calcáreo con alto porcentaje de carbonato de calcio activo.

CLIMA

Clima frío cercano al mar.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente la primera semana de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Las uvas se cosecharon en contenedores y se transportaron durante la noche. Este Pinot se fermentó en contenedores de 1.000 litros a un 17,6% de racimo entero, utilizando diferentes tipos de mezclas en función de si las uvas se estrujaban o no antes de la fermentación. No hubo maceración antes de la fermentación. La fermentación tuvo lugar a 20-26°C con levaduras no seleccionadas. La extracción se realiza por pisoneo. Se envejeció en barricas durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Legado Pinot Noir 2023 presenta un color rojo rubí claro. Aroma de bayas rojas con notas de cerezas, violetas y setas. En boca es de cuerpo medio, con un perfil sabroso, mostrando gran intensidad frutal, una acidez crujiente.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Listo para beber ahora. Este vino tiene potencial para desarrollarse aún más en los próximos 6 y 8 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
14°C – 16°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL