

PREMIUM

PEGASUS BAY PINOT NOIR

Tinto



PAÍS

NZ

REGIÃO

North Canterbury (Ilha Sul)

PRODUTOR

Pegasus Bay

TEOR ALCOÓLICO

14%

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas, como cerejas, framboesas e amoras, com notas de chocolate e canela. Com o passar dos anos, esse vinho revela aromas de cogumelos grelhados. Na boca a fruta é densa, ancorada por taninos maduros que apontam para uma bela evolução. Um vinho generoso, que enche a boca, de paladar refinado, com um retrogosto de especiarias.

TERROIR

A Pegasus tem diferentes clones de Pinot Noir, plantados em diferentes blocos. As vinhas, muitas delas com quase 30 anos, encontram-se em terraços descendentes com face norte, em solos rochosos e de livre drenagem. Sobre a safra de 2012, foi um dos verões mais frescos da região, embora o outono tenha sido muito bom. As uvas foram deixadas nas videiras até atingir a completa maturação e acidez natural. A safra foi modesta, mas gerou uvas de excelente concentração.

ELABORAÇÃO

A elaboração é feita com técnicas da Borgonha. As uvas foram colhidas em diferentes etapas, entre o fim de abril e o começo de maio, dependendo da maturação. A maior parte das uvas foi desengaçada e colocada em tanques de fermentação abertos, mantendo o maior número possível de grãos inteiros; 10% de cachos inteiros foram adicionados a esses tanques, que foram mantidos resfriados por 4-5 dias e depois deixados aquecer gradualmente, quando teve início a primeira fermentação com leveduras naturais. Nesse estágio, o chapéu foi mergulhado duas vezes por dia, para manter os sólidos bem imersos no líquido. Quando a fermentação foi finalizada, os tanques foram fechados e as uvas mantidas por mais uma ou duas semanas (a duração dessa etapa foi determinada com provas diárias). O vinho então foi posto em barricas francesas, 30% novas. O vinho passou por fermentação malolática espontânea pela ação das leveduras naturais, e permaneceu nas barricas por 18 meses. Após a degustação de cada barrica, o lote foi misturado em tanque de aço e depois engarrafado.

QUANDO BEBER

Com a guarda adequada, pode ser mantido por uma década, quando poderá revelar nuances ainda mais fascinantes.


SAFRA 2012

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Madeira moderada.