

PREMIUM

ATA RANGI PINOT NOIR

Tinto



PAÍS

NZ

REGIÃO

Martinborough (Ilha Norte)

PRODUTOR

Ata Rangi Vineyard

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

ACIDEZ

5,1 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Durante mais de 30 anos de produção, o Ata Rangi Pinot Noir conquistou uma forte reputação por seu estilo, que reflete a qualidade das uvas, o local e o clima. A safra de 2016 tipifica este estilo: um conjunto complexo de aromas e sabores, resultando em um vinho elegante, com boa estrutura e frescor.

TERROIR

Apenas as uvas de parcelas mais antigas são usadas para a elaboração deste Pinot Noir. O lendário clone Abel, da Borgonha, responde por 40% do blend.

ELABORAÇÃO

30% dos cachos foram mantidos inteiros. Os tanques foram mantidos frios durante 5 a 6 dias, antes da fermentação que ocorreu com leveduras naturais. A temperatura máxima de fermentação foi de 32 °C. Houve rebaixamentos de chapéu manuais. O tempo total nos tanques foi de 20-26 dias. Após prensagem, a fermentação malolática foi completada em barricas. O vinho passou 11 meses em barricas de carvalho francês, sendo 35% novas. Foi, então, misturado e permaneceu em barricas por mais 6 meses.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda entre 10 e 20 anos.

SAFRA 2016

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.