

PREMIUM

SANCTUARY PINOT NOIR

Tinto



PAÍS
NZ

REGIÃO
Marlborough (Ilha Sul)

PRODUTOR
Grove Mill/Foley Family Wines

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR
1,8 g/l

ACIDEZ
5,3 g/l

PH
3,46



DEGUSTAÇÃO

Este Pinot Noir traz aromas de frutas vermelhas, como cerejas, e notas de especiarias. Rico e aveludado, com fruta suculenta, tem taninos macios que conduzem a um final de boca elegante e frutado. O Sanctuary reflete a filosofia da vinícola em produzir vinhos de maneira sustentável, com o menor impacto possível ao ambiente. Uma das ações dos produtores é manter uma área de pântano que recebe vários animais selvagens, como o colorido Pukeko, um pássaro típico da região, que ilustra o rótulo.

SAFRA 2017

UVAS
100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio.
-  Guardar ou Beber.
-  Madeira moderada.

TERROIR

As uvas são provenientes de vinhedos selecionados nos vales de Wairau, Seventeen e Waihopai. Os solos rochosos e os diferentes microclimas dão uma série de características únicas às uvas, possibilitando a criação de vinhos que revelam o melhor do terroir da região.

ELABORAÇÃO

Após a colheita, as uvas são mantidas no frio para reter os aromas frutados. Em seguida, são levemente prensadas e fermentadas. São usadas leveduras selecionadas para enfatizar o estilo clássico do Pinot Noir de Marlborough. O envelhece durante 10 meses em uma combinação de barricas de carvalho francês e tanques de inox.