

Burn Cottage Pinot Noir 2018

Tinto



UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
- Guardar pelo menos 3 anos
- Madeira moderada

PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

Central Otago (Ilha Sul)

PRODUTOR

Burn Cottage

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

0,35 g/l

ACIDEZ

4,6 g/l

PH

3,79

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Wine Spectator e 94 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Um vinho saboroso, com notas terrosas e de ervas secas, além de especiarias. Inicialmente contido, o vinho se abre com energia, revelando diversas camadas complexas. Taninos maduros e sedosos e um frescor mineral se estendem pelo paladar.

TERROIR

Vinhedos próprios, em Central Otago, localizados acima do lago Dunstan, na bacia de Cromwell, ao sul do Paralelo 45, entre 240 e 310 metros de altitude, voltados para o nordeste. Os solos são de xisto e granito, sendo que a maior parte dos terrenos é formada por antigos leitos de rios.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, principalmente na parte mais fria da manhã. A seleção dos cachos e das uvas foi manual. Foram mantidos de 16% dos cachos inteiros. A fermentação, feita com leveduras naturais, durou 20 dias. O vinho foi trasfegado para barricas para completar a fermentação malolática, que ocorreu naturalmente. O vinho passou 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 23% novas e o restante em barricas de primeiro e segundo usos. Foi transferido para os tanques, antes de ser engarrafado sem filtração.

QUANDO BEBER

De 8 a 10 anos.