

PREMIUM WINES

Burn Cottage Moonlight Race Pinot Noir 2016

Tinto



UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

 Madeira moderada

PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

Central Otago (Ilha Sul)

PRODUTOR

Burn Cottage

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

ACIDEZ

4,0 g/l

PH

3,79

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos da Wine Spectator: "Generoso, estiloso, especiado e expressivo, com sabores de amoras pretas, cravo e ameixas, com um toque de alcaçuz. A textura é macia e exuberante, enquanto os taninos aparecem no final, quando surge ainda uma nota de sálvia fresca."

DEGUSTAÇÃO

Moonlight Race tem seu nome derivado de um dos vários riachos que correm pela propriedade. Além disso, as fases da lua representam uma parte importante na cultura biodinâmica. Com aromas de frutas, como cereja, e notas terrosas e de especiarias, é um vinho elegante, com boa concentração, com taninos sutis e equilibrados, que dão grande persistência ao vinho. Vibrante em sua juventude, este vinho promete um bom potencial de guarda.

TERROIR

As uvas são provenientes de três vinhedos em Central Otago. Burn Cottage, de manejo biodinâmico, ao sul do Paralelo 45 e a oeste do lago Dunstan, onde os vinhedos estão voltados para o nordeste, entre 240 e 310 metros de altitude, com vinhas de 10 a 12 anos, e os solos são derivados de xisto e granito quebrados e antigos leitos do rio. Northburn, de manejo orgânico, situa-se na Bacia de Cromwell, com face entre noroeste e sudeste, a 200-257 metros de altitude, com vinhas entre 13 e 17 anos; os solos são pedregosos, com pedras de rio, além de argila e xisto. Os vinhedos Mark II estão nas colinas de Pisa, a cerca de 12 km de Cromwell, onde é adotada a agricultura sustentável. Encontra-se em declives de face norte e oeste, entre 250 e 350 metros de altitude. Os solos têm origem em depósitos glaciares terciários: argila fina, xisto, quartzo, manganita e cascalho de drenagem livre. As vinhas têm 15 anos de idade. A primeira safra deste vinho foi em 2014.

ELABORAÇÃO

As uvas são duplamente selecionadas na adega para garantir a mais alta qualidade; 22% delas fermentam com cachos inteiros. A fermentação, feita com leveduras naturais, durou em média 18 dias. O vinho passou 12 meses em barricas de carvalho francês (100% novo).