

PREMIUM WINES

Burn Cottage Pinot Noir 2016

Tinto

PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

Central Otago (Ilha Sul)

PRODUTOR

Burn Cottage

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

ACIDEZ

4,0 g/l

PH

3,78

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos da Wine Spectator: "Elegante e focado, apresentando principalmente sabores de framboesas frescas e cerejas, com textura cremosa, notas de canela e de cravo, além de ervas secas e chá preto. Todos os elementos são equilibrados em um longo final."

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas vermelhas, com notas florais e de especiarias, além de um toque de pedra molhada e chá preto. Esta safra mostra extrema finesse, com textura sedosa. Um vinho elegante, com taninos persistentes que conduzem a um final harmonioso.

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 23% dos cachos inteiros. A fermentação, feita com leveduras naturais, teve início em 4-5 dias, com rebaixamentos suaves para extrair cor, sabor e estrutura, com temperatura máxima de 30 °C. O tempo total de fermentação foi em média de 19 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 24% novas e o restante em barricas de primeiro e segundo usos. Foi transferido para os tanques, antes de ser engarrafado sem filtração.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 7 a 10 anos.



UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

○ Madeira moderada