

Rippon Emma's Block Pinot Noir 2016

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

Rippon Vineyard and Winery

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

< 2 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,67

DEGUSTAÇÃO

O nome deste vinho presta homenagem à tataravó da atual geração da família Mills, por meio de quem o nome entrou para a família.

TERROIR

Parcela excepcional do Rippon, o bloco Emma está a leste do lago, onde se encontra seu antigo leito, formado de argila e cascalhos finos de xisto. Densidade: 3.333 vinhas/hectare.

ELABORAÇÃO

Colheita manual em caixas de 10 kg para que as uvas chegassem intactas na adega, onde passaram pela mesa de seleção. As uvas foram colhidas e fermentadas separadamente. A fermentação de cada parcela de vinhedo foi feita separadamente em 3 tanques de aço inox de 2 toneladas, antes de serem misturadas. As leveduras naturais levaram 13 dias para completar a fermentação, com temperaturas entre 11 e 30,5 °C. O tempo de contato com as cascas foi de 23 dias. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês novas e de até 4 anos de uso e mais 6 meses em barricas neutras (bem velhas). A fermentação malolática ocorreu espontaneamente na primavera. Foi engarrafado sem filtração e clarificação, em 6 de outubro de 2017.

QUANDO BEBER

Potencial de guarda de 10 anos ou mais, em adega. Recomenda-se decantar.