Rippon Pinot Noir 2019

Tinto

PAÍS
Nova Zelândia

REGIÃO
Central Otago (Ilha Sul)

PRODUTOR
Rippon Vineyard and Winery

TEOR ALCOÓLICO
13,6%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
<2 g/l	6 g/l	3,51

DEGUSTAÇÃO
Aromas frutados, com notas mais complexas de *sous-bois* e carvalho. Vinho adorável, redondo, de médio corpo, textura sedosa, com taninos muito finos e final longo.

TERROIR
Vinhedo único, Rippon, localizado na margem ocidental da baia de Roy, Lake Wanaka, com diversas parcelas pequenas, de diferentes clones (5 & 6, 2/10, 10/5, 13, Linc, 667, 777, Abel - plantado em 2003) e vinhas de diferentes idades. Solos de xisto de depósitos glaciares (terminal moraine) e cascalhos de xisto. Densidade: 3.800-5.700 vinhas/hectare.

UVAS
100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

Guardar pelo menos 3 anos

Madeira moderada

ELABORAÇÃO
A colheita manual foi feita em caixas de 10 kg, permitindo que as uvas chegassem à mesa de seleção intactas. Para fazer este vinho são utilizadas uvas de várias pequenas parcelas, que são colhidas e fermentadas separadamente em 13 tanques de aço inox de 2 toneladas, antes de serem misturadas. As leveduras naturais levaram de 14 a 28 dias para completar a fermentação, com temperaturas entre 13-29 °C. O tempo de contato com as cascas foi entre 14-28 dias, dependendo da parcela. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês novas (16,6%) e de até 4 anos de uso. A fermentação malolática ocorreu espontaneamente na primavera. O vinho foi então trasfegado de volta para as barricas, antes de ser engarrafado sem filtração e clarificação, em 30 de setembro de 2020. O tempo total em barricas foi de 18 meses.

QUANDO BEBER
Potencial de guarda de 10 anos ou mais. Recomenda-se decantar.