

PREMIUM WINES

Rippon Pinot Noir 2016

Tinto



PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

Central Otago (Ilha Sul)

PRODUTOR

Rippon Vineyard and Winery

TEOR ALCOÓLICO

13,4

AÇÚCAR

<2 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,7

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 baía 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.

ELABORAÇÃO

A colheita manual foi feita em caixas de 10 kg. As uvas foram colhidas separadamente e chegaram intactas à adega, onde passaram pela mesa de seleção. A fermentação de cada parcela de vinhedo foi feita separadamente, em 13 tanques de aço inox de 2 toneladas, antes de serem misturadas. As leveduras naturais começaram a fermentar o mosto entre o sétimo e o nono dia, atingindo temperaturas máximas de 15-30 °C. O tempo de contato com as cascas foi de 16-28 dias, dependendo da parcela. Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês novas (24%) 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 4 de outubro de 2017. O tempo total em barricas foi de 17 meses.

QUANDO BEBER

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

UVAS

100% Pinot Noir

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

— Guardar pelo menos 3 anos

○ Madeira moderada