



FICHA TÉCNICA

Pinot Noir

VAGUADA 2024

· EDICIÓN LIMITADA ·



ORIGEN

DENOMINACIÓN: Valle de Leyda · Santo Domingo

DISTANCIA AL MAR: 6 km en línea recta

PRODUCCIÓN: 753 botellas



ANÁLISIS TÉCNICO

ALCOHOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ: 0,49 g/L

FECHA DE COSECHA: 14 de marzo, 2024

AÑO PLANTACIÓN: 2019



EL VIÑEDO

EXPOSICIÓN: Ubicación Este, lo que protege las vides de las intensas brisas marinas directas

CLIMA: Influenciado por la Corriente de Humboldt, mañanas nubladas y tardes de sol, típicas de Santo Domingo.

SUELO: Granítico, profundidad media. Base arcillosa que retiene humedad, sobre subsuelo arenoso.



VINIFICACIÓN Y GUARDA

COSECHA: Despalillado 70% · 30% racimo entero

MACERACIÓN: En frío, 7 días con pieles

GUARDA: 7 meses en barricas de roble francés de 3er uso, más 5 meses en botella.



NOTAS DE CATA

VISTA: Rojo rubí intenso, profundidad superior a la cepa.

NARIZ: Frutos rojos frescos, mora, notas salinas costeras.

BOCA: Equilibrio fruta-acidez-alcohol; taninos jugosos.



MARIDAJE

Pastas frescas, risottos de setas, pescados grasos (atún, salmón), quesos maduros y charcutería. Su acidez y estructura lo hacen sumamente versátil.

T° SERVICIO: 11°C - 13°C

