



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Terranoble

VINHO: Kaykun 2010

**REGIÃO:** Vale de Casablanca - Vinhedo específico "El Algarrobo", localizado na zona mais fresca do vale.

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** -

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Pinot Noir

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** De padrão mediterrâneo, fortemente influenciado pelas brisas frias que ingressam no vale.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Solos graníticos, de coloração avermelhada, profundidade média, ricos em quartzo e localizados sobre rochas em decomposição.

**ELABORAÇÃO:** Colheita realizada manualmente entre 1-15 de Abril. Rendimento de 7 ton/ha. Desengace, prensagem e resfriamento para o início de uma maceração a frio por alguns dias. Fermentação tradicional, com temperatura controlada e inoculação de leveduras selecionadas. Amadurecimento em barricas de carvalho.

**AMADURECIMENTO:** 7-9 meses em barricas novas de carvalho francês para 100% do vinho.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 5 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração rubi de média concentração, cristalina. No nariz é maduro, com morangos e framboesas, canela e rosa. Extremamente prazeroso em boca, fresco, com longo e perfumado final.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Lamén com legumes e carne de porco; Ravióli ao ragu de galinha d'angola, servido ao molho de 4 especiarias; Excelente com atum ou salmão simplesmente grelhados; Carpaccio de vitelo ao creme de mostarda Dijon.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **DESCORCHADOS 2013: 91 Pontos**

*Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.*