



KALFU KUDA PINOT NOIR



Vinícola: Viña Ventisquero

Vindima: 2013

Variedade: Pinot Noir 100%

Terroir: Fundo Las Terrazas - Valle de Leyda - Chile

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24-26°C;
- *Pigeage* durante 7-10 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Maturação de 50% do vinho em barricas de carvalho francês por 10 meses, desse total, 10% evolui em barricas novas, 40% em barricas de segundo uso e 50% em barricas de terceiro e quarto uso. A outra metade do vinho passa por afinamento em tanques de aço inox.
- Estabilizações, envase e rotulagem.

Análise sensorial

Visão: Coloração vermelho violáceo com reflexos rubi, brilhante e cristalino.

Olfato: Notas profundas de cereja negra e folhas secas marcam o incrível aroma desse excelente exemplar de Pinot Noir. A passagem por carvalho confere maior complexidade, evocando nuances de especiarias e baunilha.

Paladar: A harmonia entre taninos macios e acidez moderada resulta em um vinho de corpo delgado, com textura aveludada e excelente equilíbrio. O final de boca remete ao caráter frutado e é acompanhado por suaves notas de baunilha e frutos secos.

Consumo: 14º a 16ºC.

Harmonização: Peixes com alto teor de gordura, carnes brancas e massas.

Laudo Analítico

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 6,45 g/l de ácido tartárico

pH: 3,48

Safra 2013. Degustação DOMNO na Adega Brasil Delicatessen em 11/07/2015.