

<https://www.lomalarga.com/en/shop/pinot-noir/>



LOMA LARGA

LEADERS IN COASTAL COOL CLIMATE CHILEAN WINES
LÍDERES EN VINOS COSTEROS DE CLIMA FRÍO

Pinot Noir

Cosecha a mano durante las horas las más frías del día. Provenientes de un cuartel previamente seleccionado, las uvas pasan por una nueva selección estricta antes de ingresar en la bodega. Las uvas se sometieron a una maceración en frío durante 5 días a 10 ° C con un remontaje al día para mantener la tapa mojada. 15% de la uva fermentó en bayas enteras en tanques de acero inoxidable con tapa flotante (maceración carbónica). El mosto se inocula con levadura de Borgoña, y el vino se fermenta en tanques abiertos en 24-28 ° C, con pisoneos tres veces al día. En post-fermentación, se realiza 1 pisoneo al día durante 5 días.

Safra 2018. Jantar em 22/05/2021.