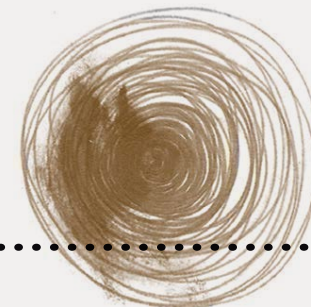




MARAY

GRAN RESERVA

ROSÉ DE PINOT NOIR 2019



ORIGEM

Esta vinícola está localizada na parte costeira do vale. Este é um terraço aluvial interrompido por grandes ravinas formadas há muito tempo por rios que hoje são secos, mas com ampla vegetação em sua base.

CLIMA

Existem muitos pequenos arbustos espinhosos e arbustos selvagens e, nas encostas norte e oeste das ravinas (as mais ensolaradas), existem muitos cactos. Aqui o vale é muito amplo, com grande visibilidade devido à pureza do ar e da escassez de edifícios. Venta à tarde e é tecnicamente classificado como uma área fresca para a produção de vinho.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas neste vinho são 100% Pinot Noir da vinícola Espinal, foram selecionadas exclusivamente para a produção de vinho Rosé, buscando a melhor qualidade, elegância e frescor no vinho. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20 kg para evitar danos às uvas que poderiam afetar a qualidade. A colheita começou na primeira semana de março, os cachos foram selecionados e, em seguida, submetidos a uma prensa de cacho inteiro muito suave (longa e macia) muito semelhante ao que usamos na produção de vinho espumante, para obter uma extração de cores muito suave e um bom volume e textura no vinho final. O suco fermentou como um vinho branco por 21 dias em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha pálida bonita, com elegantes perfumes florais e frutados, como pétalas de rosa, hibiscos, cerejas delicadas, framboesas, morangos e pedras molhadas no aroma. Ao paladar é límpido com sabores de melancia, além de um delicado toque de frutas vermelhas, fresco, refrescante e seco, com uma adorável clareza e acidez, acompanhados de um toque de especiarias e uma mineralidade salgada que tornam este vinho super gastronômico.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Pinot Noir
Rendimento: 9.000 kg por ha
Colheita: Primeira semana de Março
Teor alcoólico (Vol%): 12.5%
PH: 3.36
Acidez Total: 6.05 g/l
Açúcar Residual: 1.7 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com