



MARAY LIMITED EDITION PINOT NOIR 2016

ORIGEM

Este vinho foi feito com uvas exclusivas de nossas vinícolas, localizadas na área costeira do vale de Limarí, no norte do Chile.

VINÍCOLA

30% das uvas para este vinho são provenientes da vinícola Talinay e 70% da vinícola Espinal. A vinícola Talinay está localizada no Vale Limarí, na indomável costa fria do norte do Chile, ao lado do Parque Nacional Fray Jorge, em uma área que a UNESCO declarou Reserva Mundial da Biosfera. A vinícola Espinal também está localizada na parte costeira do vale e é um antigo terraço aluvial

CLIMA

A vinícola de Talinay está situada em uma área muito especial, a 12 km do Oceano Pacífico, onde há uma brisa constante do mar. Essas condições extraordinárias significam que experimentamos temperaturas muito mais baixas do que o resto do vale. A vinícola de Espinal está localizada a 24 km da costa. Venta à tarde e é tecnicamente classificado como uma área fresca para a produção de vinho.

PRODUÇÃO

Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na primeira semana de abril, quando essa variedade atingiu a maturação fenólica ideal. Mais tarde, os cachos foram selecionados com muito cuidado, depois desengaçados e selecionados uma última vez.



ENVELHECIMENTO

Eles foram submetidos a uma imersão a frio por 8 dias a 8°C, antes de continuar à fermentação alcoólica em pequenos tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. Em seguida, veio uma segunda maceração, com duração de 3 dias. Este vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês durante 12 meses. were subject to a cold soak for 8 days at 8°C, before continuing

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho profundo, brilhante e rubi. O aroma apresenta fragrâncias complexas e frescas, com excelente intensidade frutada, cheio de cerejas, morangos e especiarias, todos perfeitamente integrados ao carvalho francês. Ao paladar, este vinho é refrescante, delicado e bem equilibrado, com boa acidez. Um vinho sedutor, com um final elegante e pronunciado.

TECHNICAL INFORMATION

Winemaker: Juan Carlos Coderch
Variedades: 100% Pinot Noir
Rendimento: 6.000 kg por ha
Colheita: Primeira semana de abril
Teor alcoólico (Vol%): 14%
PH: 3.38
Acidez total: 3,72 g/l (Ácido tartárico: 5,70 g/l)
Açúcar residual: 2,54 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com