



MARAY

GRAN RESERVA

PINOT NOIR 2017

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

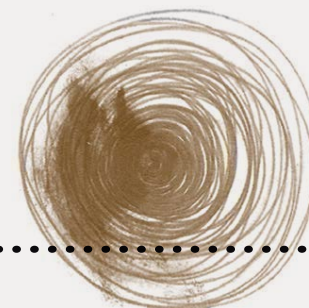
Todas as tarefas da vinícola, da poda até a colheita, são cuidadosamente supervisionadas por nossa equipe de viticultura e vinificação, a fim de produzir os frutos da melhor qualidade possível. As uvas foram colhidas manualmente em caixotes de 20 kg para evitar danos às frutas. A colheita começou na terceira semana de março, quando essa variedade atingiu a maturação fenólica ideal. Mais tarde, os cachos foram selecionados com muito cuidado, depois desengaçados e selecionados uma última vez. As uvas foram submetidas a um banho frio por 3 dias e prosseguiram a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável pequenos a temperaturas controladas. Em seguida, veio uma segunda maceração, com duração de 5 dias. 100% deste vinho foi envelhecido em barricas de carvalho francês por dez meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Fresco e elegante, esse clima frio de Pinot Noir vem de nossas vinícolas de Limarí, que possuem solos argilosos e calcários ideais para essa variedade. Ao paladar, é bem redondo, com sabores intensos de cerejas e framboesas, combinados com uma acidez delicada e um toque de especiarias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Pinot Noir
Rendimento: 7.000 kg por ha
Colheita: Terceira semana de março
Teor alcoólico (Vol%): 13%.5
PH: 3.36
Acidez Total: 3,52 g/l (Ácido tartárico: 5,39 g/l)
Açúcar residual: 3,19 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com