

KUDA PINOT NOIR 2018

Kalfu
Cool Climate Wines



Viñedo

Variedad	100% Pinot Noir.
D.O	Valle de Leyda.
Viñedo de Origen	Viñedo Las Terrazas.
Suelo	Arcilla granítica. Profundidad de 1,5 mt.
Cosecha	La cosecha se realizó del 27 de Marzo al 14 de Abril. Los racimos fueron recolectados manualmente, para luego ser transportados y seleccionados en bodega.
Vendimia	La temporada 2018 presentó temperaturas medias a frescas, lo que se tradujo en una madurez lenta de las uvas obteniéndose vinos equilibrados, frescos y aromáticos.

Vinificación

Fermentación	Inicialmente se realizó una maceración en frío pre-fermentativa durante 7 a 8 días. Posteriormente, la fermentación alcohólica se realizó a temperatura controlada (entre 24 a 26°C), por un período entre 7 a 10 días, realizando "pisoneos" para extraer suavemente la mayor cantidad de color y aroma.
Crianza	El 100% de este vino se dejó reposar durante 12 meses en barricas de encina francesa. Un 10% en barricas nuevas, 20% en barricas de 2° uso y el 70% restante en barricas de tercer y cuarto uso.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13.5% GL pH: 3.59 Acidez: 6.18 g/L (Ac. Tartárico) Azúcar Residual: 3.0 g/L
Potencial de Guarda	7 años en condiciones óptimas de guarda.

Notas de Cata

Color	Rojo violáceo profundo con ribetes rubí.
Aroma	De gran elegancia, resalta la tipicidad de esta cepa con aromas de guinda negra y sotobosque. Complejo, con suaves notas de vainilla y especias provenientes de la crianza en bodega.
Boca	De cuerpo medio y delicado, posee una acidez equilibrada, mostrándose suave, con taninos redondos que proporcionan elegancia. De final fresco y frutal con notas de suave vainilla y frutos secos.

Gastronomía

Se recomienda beber a una T° entre 14-15°C. Este vino acompaña pescados grasos como atún, mero o albacora. También carnes blancas y pastas.