

SUMPAI PINOT NOIR 2017

Kalfu
Cool Climate Wines



Viñedo

Variedad	100% Pinot Noir
D.O	Valle de Leyda
Viñedo de Origen	Viñedo Las Terrazas
Block	Lote N°35
Suelo	Aluvial con arcilla y gran cantidad de piedras en el perfil. Profundidad 2,5 m. El viñedo tiene una orientación este - oeste con inclinación de 20 grados.
Cosecha	Racimos cosechados manualmente entre el 07 al 15 de Marzo, a tempranas horas de la mañana, para luego ser transportadas a la bodega.
Vendimia	La vendimia 2017 se caracterizó por ser un año semi calido el valle de Leyda, Esto se tradujo en la cosecha temprana de las uvas, que a su vez se tradujo en un buen potencial aromático de los vinos.

Vinificación

Fermentación	Inicialmente previo fermentación, se realizó una maceración en frío por un período cercano a los 7 días. Una vez iniciada la fermentación alcohólica, la extracción se llevó a cabo suavemente, logrando buena intensidad aromática en los vinos y una sanidad impecable.
Crianza	100% del vino fue criado en barricas francesas hechas en Borgoña por un período de 10 meses, 20% nuevas, 30% segundo uso y 50% en tercer uso.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5% pH: 3.36 Acidez: 5.73 (Ac. Tartárico) Azúcar Residual: 1.95 g/l
Potencial de Guarda	Puede ser bebido ahora o incrementará su complejidad en los próximos 8 años guardado en condiciones apropiadas.

Notas de Cata

Color	De color rojo violeta con ribetes rubí.
Aroma	La nariz se muestra compleja, inicialmente con aromas a guinda negra y especia que entregan gran personalidad. Posteriormente, se aprecian notas de vainilla y frutos secos procedentes de su crianza en barrica.
Boca	En boca es fresco, concentrado y de gran estructura. Nuevamente se aprecian los berries silvestre, especias y un suave retrogusto a frutos secos y vainilla en final.

Gastronomía

Se recomienda servir entre 14 y 15°C. De amplio espectro gastronómico, puede acompañar pescados grasos, pastas, quesos, así como también pato, conejo o estofados.