



PINOT NOIR HAND MADE 2017 TERROIRS EXTREMOS

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: TRAPI DEL BUENO | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DE OSORNO | SAFRA: 2017

LOCALIZAÇÃO: VINHEDO ESTÁ EM UMA DAS ZONAS MAIS AUSTRAS DO CHILE. LOCALIZADO NA CIDADE DE LA UNIÃO, LATITUDE 40° 17', UMA DAS ÁREAS DE VITIVINICULTURA MAIS FRIAS DO PAÍS.

SOLOS: SOLOS PROFUNDOS COM 25% DE PENDENTE, EXCELENTE DRENAGEM E ALTA CONCENTRAÇÃO DE ARGILAS COM PEDRAS VULCÂNICAS DE VÁRIAS CORES QUE FAVORECEM UM BOM VOLUME EM BOCA E CONTRIBUI COM MINERALIDADE.

CLIMA: O CLIMA FRIO É RESULTADO DA SUA LATITUDE SUL EXTREMA SEM INFLUÊNCIA MARÍTIMA. O FRIO E A BOA INSOLAÇÃO DA ZONA PERMITEM A PRODUÇÃO DE UVAS MUITO AROMÁTICAS E PARTICULARMENTE FRESCAS.

TRABALHO NO VINHEDO: VINHEDOS EM ESPALDEIRA PODADAS EM GUYOT DUPLO.

CASTA: 100% PINOT NOIR

COLHEITA: MANUAL

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: VINHO ELABORADO DE FORMA ARTESANAL, CUIDANDO DO PROCESSO NATURAL PARA ATINGIR O POTENCIAL MÁXIMO DA FRUTA. UVAS SELECIONADAS A MÃO E PISADAS, FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA COM LEVEDURAS NATIVAS E CONTATO COM A BORRA POR 21 DIAS. ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES E ENGARRAFADO SEM FILTRAR.



 @NOVOCHILE

NOVO CHILE

ÁLCOOL: 12,2% | PH: 3,55 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,94 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,27 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,76 G/L

DEGUSTAÇÃO: TRAPI PINOT NOIR É PROFUNDO E INTENSO REPLETO DE FRAMBOESAS, CEREJAS E MORANGOS SILVESTRES FRESCOS, NOTAS DE ESPECIARIAS E CORPO ELEGANTE. ESTE VINHO EXPRESSA O FRESCOR DELICADO E A EXPRESSÃO MÁXIMA DE UMA ZONA EXTREMA DE CLIMA FRIO AO SUL DO CHILE.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR