

VISTA MAR



BORDEVALLE RESERVA

D.O. CASABLANCA

PINOT NOIR | 2022

VINHEDO

As uvas deste vinho nascem em nosso campo Belén, no Vale de Casablanca, onde os solos são argilosos e arenosos. A região possui uma forte influência marítima, gerando uma condição de clima frio que se manifesta em uvas de alta expressão aromática e frescor abundante. O vinhedo está plantado em alta densidade (10.000 plantas/ha) nos setores planos da propriedade, com orientação Norte-Sul e um desvio de 16°, o que lhe permite captar a melhor luz solar nas horas mais frescas do dia. A condução é feita em espaldeira vertical e a poda é feita em Guyot.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas mecanicamente com ajuda de uma selecionadora de bagos. Após o esmagamento, o mosto é submetido a uma maceração pré-fermentativa a frio por três dias, a 8 °C. A fermentação alcoólica, elaborada com uvas selecionadas, se estende por cerca de 8 dias a uma temperatura média de 23 °C. As remontagens são feitas de maneira tradicional e suave, a fim de promover uma extração delicada dos aromas e sabores das peles da uva. Finalizada a fermentação, a conversão malolática acontece naturalmente. Pelo menos 25% do vinho estagia em barricas de distintos usos por seis meses, enquanto o restante permanece em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:

Cor: Rubi pálido brilhante e límpido

Aroma: Frutas vermelhas como framboesas e com notas levemente especiadas, de ervas e terra úmida.

Sabor: De corpo delicado, é muito fresco, equilibrado e de boa acidez. Traz notas de frutas vermelhas, cravo-da-índia, chocolate amargo e um suave final, com nuances de grãos de café tostados.

Harmonização: Pães com antepasto de berinjela, queijos de pasta mole, risoto de cogumelos, carpaccio de carne e atum selado.

Temperatura de serviço: 12 a 14 °C.



Origem:
Vale de Casablanca

Variedade:
Pinot Noir

Análise técnica:

Álcool: 13.5%
Ph: 3.44
Acidez total: 3.63 g/L
Açúcar residual: 6.01 g/L

2022

