

2020

Clima seco (precipitaciones 20-60% más bajas de lo habitual), bayas pequeñas y rendimientos ligeramente inferiores; temperaturas se presentaron medias de temperaturas máximas y mínimas superiores a los históricos. La cosecha de 2020 se realizó entre 1 y 2 semanas antes de lo habitual, y las uvas se encontraban en perfectas condiciones para obtener excelente calidad en las uvas.

ORIGEN
IG Los Chacayes

CEPAS
100% Pinot Gris

ELABORACIÓN

Realizamos una pequeña maceración del mosto con el orujo de algunas horas, así obtener el color característico de nuestros rosados estilo Provence. Después clarificamos naturalmente el mosto mediante tratamiento con frío y lo hacemos fermentar a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

CRIANZA

Fabricado en autoclaves de acero inoxidable por el Método Charmat, 4-5 meses en contacto con las lías.



PAGO

Cantos suelos aluviales de gravas volcánicas y graníticas.

DENSIDAD

3 500 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años

RENDIMIENTO

80 hl/ha

PRIMERA COSECHA

CATA

Aroma fresco donde se mezclan thiols elegantes y aromas a pequeñas bayas rojas. Entrada muy fresca. Una boca llena y sostenida por una muy buena acidez y una linda persistencia aromática. Bajo contenido de Azúcares, tipo brut nature.

SUGERENCIAS

Es un vino de gran versatilidad que puede ser un buen compañero de mariscos frescos como ostras o ceviche de camarones y pescados elaborados con salsa de mariscos.

AWARDS

91 pts
[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

