



TERRANOBLE

DISIDENTE

NARANJO

2021

COMPOSICIÓN: 92% Pinot Blanc, 8% Pinot Gris

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valle de Casablanca, sector las Dichas.

SUELO: Suelos graníticos que después de un largo proceso de descomposición se transforman en arcillas coloradas pobres en materia orgánica, plantado en un cuartel con alta pendiente, lo que implica hacer manejos y cosecha diferenciada. Viñedo ubicado a 22 km del mar.

CLIMA: Mediterráneo frío sub húmedo, existe predominio de brisa marina o niebla en periodo de maduración en la mañana lo que favorece los aromas frutales. Nuestro viñedo está ubicado en el sector más frío de Casablanca.

VITICULTURA: Rendimientos de 9-10 Ton/ha. El cuartel 47º de Pinot blanc tiene infiltradas algunas plantas de Pinot Gris en su extensión, las cuales se cosecharon separadas para trabajarlas diferenciadas. En general se trabajó el follaje para mantener bastante cubierto sus racimos.

COSECHA Y VINIFICACIÓN: Manual, la cosecha se realizó el 17 de febrero para el Pinot Blanc, el 4 de marzo el Pinot Gris. Las uvas son cosechadas a primera hora de la mañana para aprovechar la niebla y así mantener la fruta a baja temperatura.

Se realizó selección de racimo y despalillado sin moler los granos, para posteriormente llenar las tinajas por gravedad donde fermentó con levadura salvaje y maceró por 5 meses y medio con sus pieles, sin control de temperatura, sin SO2 y acidez natural. Pasado los 5 meses se separó de sus orujos y el vino se mantuvo en tinajas españolas más pequeñas para limpiarlo.

GUARDA: en tinajas de arcilla por 7 meses.

GUARDA EN BOTELLA: 8 meses antes de comercialización.

NOTAS DE CATA: Aroma: elegante y delicado, complejo y floral, donde destacan notas a níspero, membrillo, frutas blancas confitadas y cítricas (piel de naranja y lima), toques salinos.

Boca: muy buena acidez, textura y estructura, fuerza, largo, mineral, con un gran balance.

MARIDAJE: Pescados crudos, pulpo a la parrilla, ostras. Y también para disfrutar en una terraza.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Servir idealmente entre 10° y 12°C

POTENCIAL DE GUARDA: 4 a 5 años en condiciones óptimas.

ALC: 12.9° vol. | ACIDEZ TOTAL: 5.96 g/L ((C4H6O6) | AZÚCAR RESIDUAL: 1,67 g/L
PH: 3,27 3.90 g/L (H2SO4)