

Área de Producción Denominación de Origen Utiel-Requena. (Requena) Clima continental con influencias del Mediterráneo. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad Pinot Noir 100%.

Vinificación Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Pinot Noir, con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 Kg. cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega. Una vez en la bodega se depositan las cajas llenas de uva en una cámara frigorífica, manteniendo la uva 3 días a -10°C.

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y estrujado. Posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter a la uva a una maceración pelicular en frío (0°C) durante más de 2 horas para no pasarnos en la extracción de color.

A continuación realizamos un ligero prensado de no más de 0.5 Bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura de 14°C constante para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 15 meses y el degüelle es manual.

Notas de cata

Color	Rosado pálido.
Aroma	Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada.
Sabor	Amplio, con tacto cremoso, recordado la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

Consejos para el consumidor Sírvaselo a 8°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

