

NOMBRE

ORIGEN 1525



VARIEDAD

Pinot Noir 75% Syrah 25%



CLIMA

Continental de influencia atlántica con lluvias en verano, clima templado e inviernos fríos



SUELO

Nuestro ensamble goza de variados tipos de suelo desde arcillas férricas, arenas calcáreas, con altos contenidos de cenizas Volcánicas



VINIFICACIÓN

Vendimia despallada fermentación y guarda en tanques de acero Inoxidable y concreto, así como una guarda parcial en barricas americanas y francesas. Fermentación con levaduras indígenas buscando guardar su juventud sin perder la complejidad de este ensamble.



NOTAS DE CATA

Servir: entre 18° a 20° C

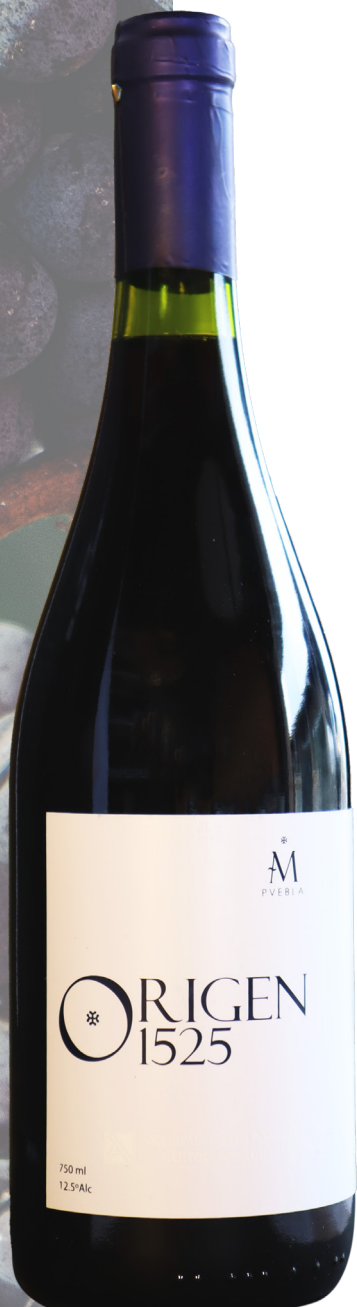
Visual: Sobre un caoba intenso y destellos granates

Nariz: Sutil sobre los tostados y granos cafe con frutas confitadas

Boca: Se presenta fresco resalta ese ligero paso por barrica y mermeladas de frutos rojos así como notas tostadas

Maridaje: Este vino se acompaña idealmente como aperitivo con quesos y charcutería

Idea de receta: Tacos, preferentemente al pastor



NOMBRE

ORIGEN 1525

VARIEDAD 

Pinot Noir 75% Syrah 25%

CLIMA 

Continental de influencia atlántica con lluvias en verano, clima templado e inviernos fríos

SUELO 

Nuestro ensamble goza de variados tipos de suelo desde arcillas férricas, arenas calcáreas, con altos contenidos de cenizas Volcánicas

VINIFICACIÓN 

Selección parcelaria de viñas jóvenes
Mostos de prensado hidráulico directo
fermentación de 10 días con levaduras seleccionadas, guarda corta en tanques de acero Inoxidable

NOTAS DE CATA 

Servir: entre 3° a 5° C

Visual: Asalmonado con destellos naranjas

Nariz: Caramelo y cáscara seca de cítricos

Boca: Mineralidad bien marcada con una acidez notable de viñas jóvenes con notas de caramelo y piel de naranja

Maridaje: Este vino se acompaña idealmente como aperitivo, bien frío así como con mariscos

Idea de receta: Aguachile verde

