

NOMBRE

ANGELIS 1531

VARIEDAD



Pinot Noir

CLIMA



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

SUELO



Parcelas selectas plantadas sobre terrazas de arcillas ligeramente ácidas, y otras arenas calcáreas de origen Volcánico

VINIFICACIÓN



Vendimia 80% despalillada y 20% vendimia entera fermentación con levaduras indígenas en foudres de madera, enfriado por delestaje de 4 horas 2 veces al día y 48 hrs de maceración post fermentativa, guarda en barricas francesas de 2o y 3o vino, guarda de 12 meses,

NOTAS DE CATA



Servir: entre 20° a 22° C

Visual: Sobre un granate intenso y ribetes cereza

Nariz: Elegante sobre su tipicidad de Pinot Noir con frutos rojos, bosque con profundidad y complejidad sobre musgo y tierra mojada

Boca: Se presenta complejo y sutil al mismo tiempo sobre frutos rojos primordialmente fresas del bosque aromas avainillados y ese elegante paso por barrica con potencial de guarda

Maridaje: Se acompaña idealmente de platos elaborados como pato, codorniz, carnes de caza o pescados como salmón y atún, también con pastas delicadas y quesos.

Idea de receta: boeuf bourguignon (res a la borgoñesa)



NOMBRE

HERENCIA 1987



VARIEDAD

Syrah



CLIMA

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



SUELO

Parcelas selectas plantadas sobre terrazas de arcillas ligeramente ácidas, y y otras arenas calcáreas y piedra pumita, las viñas están ubicadas en localidades con alta caída de ceniza volcánica.



VINIFICACIÓN

Vendimia 30% despallada y 70% vendimia entera fermentación con levaduras indígenas en foudres de madera, 2 bazuqueos al día y delestaje, 72 hrs de maceración post fermentativa guarda en barricas americanas nuevas y 2o vino, guarda de 13 meses



NOTAS DE CATA

Servir: entre 20o a 22o C

Visual: De un violáceo intenso y destellos carmin

Nariz: Presente sobre hierbas finas y mermeladas resaltando sobre todo la ciruela madura y ligeras notas animales

Boca: Mineral, potente con marcadas notas a violetas y avainillados así como tabaco y tostados con potencial de guarda, transmitiendo fielmente las características de la añada.

Maridaje: Ideal para acompañar cortes grasos a la leña pastas y platillos ricos en materia
Idea de receta: Mole de caderas.



M

