

Ficha Técnica
❧ Blanc de Noir 2017 ❧

Línea

VR

Origen

Valle de San Vicente, Baja California. México.

Cultivares

Pinot Noir

100 %

Botella

Borgoñesa.

Corcho

Agglomerate 23.5 x 44 mm.

Color

Amarillo Hoja Seca

Impresión de Logo en costados

Tipo

Standard, 750 ml.

Cápsula

Complex

Temperatura de Servicio

11-12° C.

Aquí foto de etiqueta

Análisis de Laboratorio.

Alcohol	13.0 % v/v
Ph	3.12
Acidez Total	6.7 g/l
Acidez Volátil	330 ppm
Materia Reductora	2.2.0 g/l
Dióxido de azufre libre	28 ppm
Dióxido de azufre total	85 ppm
Estabilidad Proteica	Estable
Estabilidad Tartárica	Estable

Añada

Proveniente de nuestros viñedos ubicados en San Vicente, en el Ejido López Rayón, estas vides tienen la particularidad de estar plantadas en la ladera de un cerro con orientación Este-Oeste y dispuesta en terrazas, con suelos graníticos y delgados. Además, la ubicación del viñedo, situada en un cañón en cuya falda está el lecho de un arroyo, hace que la humedad y los vientos provenientes del Océano Pacífico penetren en él y con ello se conserve de mejor manera las Temperaturas y Humedad. El año 2017, con precipitaciones muy acentuadas en los meses invernales con promedios por encima de los últimos 5 años, representó una característica diferenciadora respecto a los añadas precedentes. El verano, al igual que todos los años, muy cálido y seco el cual se extendió más allá de lo meses típicos.

Vinificación.

El Pinot Noir se cosechó muy tempranamente en la estación, buscando racimos más frescos. Al llegar a la bodega de vinificación la uva rápidamente es seleccionada, despallada y prensada en frío inmediatamente. La fermentación se lleva a cabo a temperaturas que oscilan entre 11° y 12° C. Al término de la fermentación se hizo una clarificación fuerte para minimizar la filtración y conservar mayormente sus propiedades.

Comentarios del enólogo Ing. Héctor Leonardo Villaseñor Neira.

Vino con un color amarillo dorado, limpio de apariencia. En nariz muestra notas a flores blancas como jazmín y flores de azahar; naranjas, mandarinas. Emergen también algunas frutas de carozos como duraznos y chabacanos. En boca se presenta con un ataque suave, una acidez moderada y con un final delicado, fresco y seco.

Maridaje

Vino ideal para acompañar platos a base de pescados, crustáceos como jaibas, camarones y langostas. Cremas de verduras, risottos, carnes blancas y pastas en general.

Producción.

Esta añada tuvo una producción de 720 botellas de 750 ml..