



CLUNIA

Pinot Noir

VARIEDAD

100% Pinot Noir

ORIGEN

La variedad Pinot Noir se caracteriza por su buena adaptación a climas fríos, es por ese motivo precisamente por el que nos atrevimos a plantarla en nuestros viñedos de Coruña del Conde. Unos viñedos que se localizan entre los 920 a 1.000m de altitud y que poseen unas condiciones extraordinarias para la correcta maduración de la Pinot Noir, siempre que la producción sea limitada. Viñedos con un diferencial térmico entre el día y la noche de más de 20°C. Estas características climáticas hacen que los aromas de la variedad se moldeen lentamente y se conserven mucho mejor, otorgándole frescura y elegancia. Además sus horas de sol durante el verano hacen que sus suaves taninos maduren correctamente, dando así una boca suave y golosa.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual, con la triple selección, para asegurar que lo que entra a mederar es 100% uva de calidad. Se realiza una maceración prefermentativa a muy baja temperatura para la extracción aromática más fina, y se fermenta con levaduras autóctonas seleccionadas en el propio viñedo, aumentando así la tipicidad del terroir.

Se fermenta en depósitos a 22°C y la fermentación maloláctica se realiza en barricas.

COLOR

Brillante, rojo rubí con reflejos violáceos.

BOUQUET

Intensas y frescas notas de fresas silvestres, frambuesas y cerezas. Su pequeño paso por barrica otorga complejidad, con sutiles toques especiados y tofe, pero siempre dejando como protagonista a la variedad.

PALADAR

Fresca, suave y elegante. En el retrogusto, reaparece la fruta roja, coloso y un final notable.

