

Método Tradicional

Terra Noble

BRUT NATURE PINOT NOIR



ORIGEN:	Valle de Casablanca, Campo El Algarrobo
VARIEDAD:	100% Pinot Noir
EPOCA DE VENDIMIA:	finales de Febrero
GUARDA:	100% del vino en acero inoxidable por 5 meses antes del tiraje
GUARDA EN BOTELLA:	mínimo 15 meses sobre las lías
ELABORACIÓN:	Método Tradicional o <i>Champenoise</i>
TIPO DE CIERRE:	corcho champañero
FORMATOS:	750 ml
PRODUCCIÓN ANUAL:	250 cajas
GRADO ALCOHÓLICO:	12,5°
AZUCAR RESIDUAL:	1,8 g/L

VINIFICACIÓN Y ELABORACIÓN

Las uvas –provenientes del sector más frío de Casablanca– son cosechadas durante la noche, normalmente a fines de Febrero, para lograr la temperatura óptima para ser procesadas. El jugo es extraído a través de una prensa neumática, donde a muy bajas presiones se obtiene sólo el 40% de rendimiento o mosto flor, para así no extraer compuestos que puedan perjudicar la calidad. Luego de una decantación en frío por 24 horas, se fermenta en estanques de acero a temperaturas de entre 13° y 15°C según el lote, para poder conservar toda la intensidad de la fruta.

Una vez terminada la fermentación se realiza la guarda en estanques de acero, con movimientos de borras finas durante 1 a 2 meses.

La toma de espuma se realiza en primavera, y luego de 5 semanas de fermentación entre 12° y 14°C, el espumante queda seco, en posición horizontal para su evolución sobre las lías, con un mínimo de 15 meses de guarda.

NOTAS DE CATA

Con base 100% Pinot Noir de Casablanca, este espumante es de color rosado pálido ‘piel de cebolla’, con finas y persistentes burbujas perladas, producto de su segunda fermentación en botella con el Método Tradicional.

En nariz presenta expresión frutal y un final mineral que se funde en suaves notas a pan tostado producto de su larga guarda sobre las lías que aporta gran complejidad junto a suaves notas florales.

En boca su acidez fresca se balancea con una perfecta cremosidad y una sutil estructura.

Ideal para tomar como aperitivo o acompañar entradas livianas como salmón o ensaladas. Servir idealmente entre 6° y 8°C.

www.terrannoble.cl