



PINOT NOIR 2018

MUD HOUSE CENTRAL OTAGO PINOT NOIR

COLOR

Rojo Rubí

NOSE

Aromas de frutas rojas y negras maduras mezcladas con aromas de cereza, acompañado de notas sutiles de roble especiado.

PALADAR

Cerezas jugosas que llevan a un paladar suave, entregando un final largo con taninos finos y acidez balanceada.

REGION DEL VIÑEDO

Este vino proviene de nuestro viñedo Claim 431 en la sub-región de Bendigo en Central Otago. El viñedo tiene suelos de limo con buen drenaje sobre grava de esquisto, los cuales lo hacen un lugar sobresaliente para producir Pinot Noir. La gran variación diurna de temperatura añade al vino estructura y concentración de la fruta en el vino.

CONDICIONES DE LA AÑADA

La añada del 2018 comenzó bien y con un clima cálido durante la floración asegurando una cosecha con buen balance. El verano cálido significó una cosecha temprana para nuestro Pinot Noir y fue una carrera contra reloj la recolección de la fruta. Los vinos del 2018 son amigables y con un paladar generoso.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron gentilmente despalladas, permitiendo que las bayas completas permanecieran intactas. Después de una semana de maceración en frío, cada parcela fue fermentada por separado, con una combinación de levaduras salvajes y levaduras seleccionadas. En cada lote se sumergieron las pieles a mano para extraer un color vibrante, sabores y una estructura tánica delicada. El prensado se hizo por separado y una parte del vino fue a barricas de roble francés el resto permaneció en tanque. En la primavera después completar fermentación maloláctica, cada parcela y tanque fue probada y mezclada.

REGIMEN DE BARRICA

Una porción de este vino fue envejecida en roble francés, mientras que el resto fue madurado en tanques de acero inoxidable para mantener el carácter de la fruta.

WINE ANALYSIS

ALC/VOL	13%
Acidez (TA)	5.97/L
pH	3.58

TIEMPO DE GUARDA

Este vino se puede beber bellamente en los próximos 5 años.

MARIDAJE

Pierna de cordero con mantequilla y romero cocido lentamente en la parrilla.

WINEMAKER

Cleighten Cornelius.

Comparte nuestro gusto por la aventura.



mudhouse.co.nz
twitter.com/mudhousewine
facebook.com/mudhousewine