

# BLANK VERSE

2021

PINOT NOIR

CENTRAL COAST

**CAJAS PRODUCIDAS: 1, 500 / ABV 13.8%**

**Composición Varietal:** 100% Pinot Noir

**Appellation:** Central Coast

**Cosecha:** September 2021

## Datos Técnicos

**TA:** 5.7 g/L

**pH:** 3.8

**Cooperage:** 80% barrica francesa, 20% acero inoxidable

**La Cosecha 2021** Las condiciones de lluvias superiores a lo normal en el invierno dieron paso a una primavera bastante seca en la Costa Central. Durante la primavera, las temperaturas diurnas fueron ligeramente más altas que el promedio, pero las abundantes condiciones de niebla por las que es famosa la Costa Central y un número relativamente alto de heladas en la primavera hicieron que el clima propiciara viñedos con menor rendimiento. El verano relativamente templado se vio afectado por tres olas de calor, dos de las cuales se produjeron en junio y julio durante el calibrado de las bayas, lo que nos dio tamaños de bayas más pequeños y racimos más ligeros para la temporada. Estos eventos de calor impulsaron la maduración antes que en cosechas anteriores, pero con temperaturas relativamente suaves fuera de estos eventos concentrados, las vides respondieron bien y tuvieron una progresión de maduración relativamente uniforme hasta la cosecha en septiembre y octubre. Los racimos más pequeños dieron concentración y potencia a los vinos de 2021, sin dejar de poseer suavidad en el paladar; En general, la calidad de los vinos de la añada 2021 es extraordinaria.

**Sobre el Viñedo** La fruta del Blank Verse Pinot Noir procedía de la parte norte del condado de Monterey, en la costa central de California. El clima más fresco de la costa central es ideal para las variedades de Borgoña, como el Pinot Noir, ya que los vientos frescos de la costa mantienen moderadas las temperaturas diurnas. Esto también ayuda a proporcionar cambios de temperatura diurnos beneficiosos, ya que las temperaturas nocturnas descienden una vez que se pone el sol, lo que permite un tiempo de suspensión más prolongado durante la temporada de crecimiento y al mismo tiempo preserva la acidez natural de las uvas. La región productora de la Costa Central se destaca por su frescura, acidez crujiente y pureza de carácter frutal.

**Vinificación** Las uvas se cosecharon por la noche para garantizar un vino que exhiba una acidez natural crujiente y conserve el carácter fresco por el que esta región es famosa. Cuando la fruta llegó a la bodega, nuestro enólogo despalilló suavemente, pero no trituró, las uvas directamente en fermentadores de acero inoxidable, donde el vino se remojó brevemente en frío durante la noche para permitir que se desarrollaran aromas frutales complejos antes del inicio de la fermentación. Después de este breve remojo en frío, se utilizaron levaduras tanto nativas como cultivadas para iniciar la fermentación y resaltar diferentes aspectos del vino. Durante el transcurso de la fermentación, actuamos con cuidado en la bodega, golpeando solo dos veces al día para controlar la temperatura de fermentación y la extracción, lo que dio como resultado un vino matizado pero estructurado. El vino fue prensado en seco y envejecido durante 9 meses antes de ser embotellado.

**Notas de Cata** El Pinot Noir 2021 se abre con una distintiva nota mineral de piedra húmeda, que se completa con aromas de jazmín estrella y arándanos frescos. El vino muestra una textura lujosa en el paladar y resalta las notas de frutas más oscuras en el centro de este vino. La acidez natural se completa con notas de mora, cereza negra y corteza de pastel, que dan paso a un final persistente. Destacando la principal región productora de la costa central de California, este vino combina bien con muchos platos, especialmente aquellos con quesos blandos o pato.

