

ÀTICA Pinot Noir 2007



Excepcional vino tinto varietal fruto del cultivo "*de una única parcela*", de la variedad Pinot Noir, plantada en 1978 en nuestra finca de Can Company, en un suelo arcilloso-calcareo muy pobre. Es un vino suave pero estructurado, donde encontramos toda la frutuosidad de esta noble variedad. Su crianza en bodega es inferior a un año, para darle ligeras notas de madera y afinarlo. Es ideal para acompañar platos a base de carne suaves así como guisos y asados.

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|----------|-------------|--------------|------------|----------------|------------|---------------------|------------|-----|--------------|----|------|
| VARIEDAD | 100 % Pinot Noir | | | | | | | | | | | | |
| VENDIMIA | 05/09/2007 | | | | | | | | | | | | |
| MACERACIÓN Y FERMENTACIÓN | Durante 10 días a 25°C . | | | | | | | | | | | | |
| CRIANZA | Crianza en bodega de 300 Lts. durante 10 meses. (64% Roble Americano; 27% Francés; 09% Húngaro). | | | | | | | | | | | | |
| ANALÍTICA | <table> <tr> <td>°Alcohol</td> <td>14'15 %vol.</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total</td> <td>3,65 gr/l.</td> </tr> <tr> <td>Acidez Volátil</td> <td>0,64 gr/l.</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Reductores</td> <td>4,15 gr/l.</td> </tr> <tr> <td>SO2</td> <td>27/80 mgr/l.</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,54</td> </tr> </table> | °Alcohol | 14'15 %vol. | Acidez Total | 3,65 gr/l. | Acidez Volátil | 0,64 gr/l. | Azúcares Reductores | 4,15 gr/l. | SO2 | 27/80 mgr/l. | pH | 3,54 |
| °Alcohol | 14'15 %vol. | | | | | | | | | | | | |
| Acidez Total | 3,65 gr/l. | | | | | | | | | | | | |
| Acidez Volátil | 0,64 gr/l. | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares Reductores | 4,15 gr/l. | | | | | | | | | | | | |
| SO2 | 27/80 mgr/l. | | | | | | | | | | | | |
| pH | 3,54 | | | | | | | | | | | | |

À

NOTA DE CATA

| | |
|----------------|--|
| COLOR: | Color rojo-rubí berenjena, leves reflejos iodados y gruesa lágrima de caída lenta. |
| AROMAS: | Marcados aromas complejos terciarios, con dominio de notas torrefactas (cacao en polvo, ahumados, frutos secos) especies (nuez moscada) y minerales (carbón húmedo). Fondo de frutas negras (licor de ciruela, olivada). |
| BOCA: | En boca denota sensación densa, equilibrado en alcohol-acidez, taninos marcados pulidos, y predominio de notas balsámicas (resina), especiado al retronasal (pimienta dulce) y postgusto cálido. |