

## FICHA TÉCNICA

Kalfu

# Kuda Pinot Noir

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA



### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5% Acidez Total: 6,45 g/l de ácido tartárico pH: 3,48

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Pinot Noir 100,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: Fundo Las Terrazas - Vale de Leyda

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14 - 16 °C

O Cavalo Marinho corre risco de extinção devido à sua caça indiscriminada, além de serem vendidos como artigos decorativos, também há grande interesse em suas propriedades medicinais. Estes seres são pequenos e delicados, uma espécie que requer muito amor e cuidado. Os rótulos Kuda, Gran Reserva, possuem agradável frescor e personalidade. Em seus aromas aparecem frutas secas e especiarias. Em boca mostram-se equilibrados e estruturados com textura sedosa e final persistente.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração vermelha violácea com reflexos rubi, brilhante e cristalino.

**OLFATO:** Notas profundas de cereja negra e folhas secas marcam o incrível aroma desse excelente exemplar de Pinot Noir. A passagem por carvalho confere maior complexidade, evocando nuances de especiarias e baunilha.

**PALADAR:** A harmonia entre taninos macios e acidez moderada resulta em um vinho de corpo delgado, com textura aveludada e excelente equilíbrio. O final de boca remete ao caráter frutado e é acompanhado por suaves notas de baunilha e frutos secos.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes brancas, Massas com molhos leves e Carnes de aves

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio;- Fermentação alcoólica com temperatura de 24-26°C;- Pigeage durante 7-10 dias de maceração pelicular;- Descuba;- Maturação de 50% do vinho em barricas de carvalho francês por 10 meses, desse total, 10% evolui em barricas novas, 40% em barricas de segundo uso e 50% em barricas de terceiro e quarto uso. A outra metade do vinho passa por afinamento em tanques de aço inox.- Estabilizações, envase e rotulagem.