

Laroche, Viña Punto Alto, Pinot Noir, 2006



Cépage :
100% Pinot Noir

Vignoble :
Vallée de Casablanca

Date de récolte :
Début avril 2006

Levures :
Sélectionnées pour leurs qualités en terme d'extraction de la couleur et de complexité des arômes.

Macération préfermentaire:
5 jours à froid avec pigeage avant fermentation, 13 jours en tout.

Fermentation :
8 jours à 26/28° C en cuve inox avec pigeage quotidien.

Fermentation Malolactique :
100%.

Elevage :
12 mois, 50% en cuve inox et 50% en fût.

Embouteillage :
Filtration minimum et mise en bouteille à basse pression pour préserver le caractère du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	14.1 %
Acidité:	3.94 g/L
pH:	3.77
Sucre résiduel :	4.1 g/L

Millésime : 2006 a été une année très froide, la récolte s'est donc déroulée en moyenne 10 jours après la normal. La qualité a été excellente grâce à des grappes avec une bonne acidité et aux arômes de fruit frais induits par la fraîcheur du climat.

Dégustation :



Rouge rubis.



Intense et complexe aux arômes de mûres et de clou de girofle.



Légère et voluptueuse avec de arômes de fruits rouges.