

# TAMA

## VINEYARD SELECTION



## PINOT NOIR 2015

- **Apelación:** Valle de Leyda
- **Composición:** 100% Pinot Noir
- **Alcohol:** 14 % vol.
- **pH:** 3,47
- **Azúcar Residual:** 3,34 g/l
- **Acidez Total:** 5,14 g/l
- **Guarda en Barricas:** 12 meses

### SUELO

El viñedo está ubicado a 100 metros por sobre el nivel del mar y alrededor de 10 km del Océano Pacífico, un terroir maravilloso para las variedades de clima frío como Pinot Noir. El suelo es franco a franco-arcilloso en la profundidad, lo cual permite la retención de más humedad en comparación con otros viñedos.

### CLIMA

El clima es Mediterráneo costero, con precipitaciones invernales que promedian los 400 mm de junio a agosto. Los veranos presentan temperaturas medias moderadas de 24°C durante el día y 7°C en la noche, con importante influencia del océano, permitiendo una lenta maduración de las uvas. Este sector está libre de heladas, un fenómeno que causa gran impacto en este tipo de variedad en otros valles de Chile.

### VENDIMIA

En términos generales, la temporada de crecimiento de 2015 resultó ser un poco más complicada que la del año anterior, el año fue relativamente seco y cálido, y la cosecha se llevó a cabo hasta con 10 días de anticipación en ciertas regiones y en varios casos resultó con mayores rendimientos que lo previsto. Los vinos blancos están aromáticos y frescos, y los tintos muestran mucha fruta, con uvas más maduras y excelentes taninos.

### NOTAS DEL ENÓLOGO

De color rojo rubí, presenta aromas complejos e intensas notas de frutilla, cereza y clavo de olor, combinadas con toques de hojas de té verde. Es suave y untuoso en el paladar, con un final persistente.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas y risotto. Disfrutar a 14°C.