



## Tayu Pinot Noir

**Smak:** Smaken är fyllig med karaktärer av mörka körsbär, skogshallon, örter och mineral. I avslutningen finns en fin kryddighet och toner av viol. Tanninerna är mycket eleganta och välintegrerade tillsammans med tydliga, men välbalanserade toner av fat. Finishen är lång och uppfriskande.

**Doft:** Vinet har en frisk doft med stor koncentration med karaktärer av mörka bär, hint av ceder och balanserade toner av fat samt en viss jordighet. I avslutningen finns en uppfriskande örtighet, bland annat av den regionala örten matico och pepparmynta.



<b>Land</b>	Chile
<b>Område</b>	Malleco Valley
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Alkohol</b>	12.5 %
<b>Sockerhalt</b>	1 g
<b>Volym</b>	750 ml
<b>År</b>	2020
<b>Druva</b>	100% Pinot Noir
<b>Producent</b>	Viña San Pedro
<b>Pris</b>	189,00 kr
<b>Artnr</b>	27698

## Tillverkning

Druvorna selekterades noggrant i vineriet innan jäsning. 20%-30% av klasarna jästes hela. Musten jästes i cementtankar samt i rostfria ståltankar för att behålla maximalt av druvans aromatik. Processen startades med att musten kallmacererades mellan 8°C-10°C i 3 dagar, följt av alkoholjäsningen som skedde vid 24°C-25°C. Direkt efter alkoholjäsningen avlägsnades druvresterna för att undvika vidare extraktion av färg och tanniner. 38% av vinet lagrades på 2000L stora nya ekfat, 34% av vinet lagrades på 2000L stora cementtäg (cementtankar) och 28% av vinet lagrades på 4 år gamla 225L barriquer av fransk ek i 10 månader. Efter lagring blendades vinet och fick sedan vila i ytterligare 2 månader innan buteljeringen, som genomfördes i början av april 2021. Därefter har vinet legat på flaska i cirka 6 månader.

---

