

## Pinot Noir

**Grado alc.:** 11,51% **Acidez:** 5,16 g/L tartárico **PH:** 3,53

### Viñedo

**El Llagunar, 2008, Pinot Noir**

**Els Platers, 2018, Pinot Noir**

Guils de Cerdanya, en el Pirineo Catalán a 1.200m sobre el nivel del mar. Orientación Sur-Oeste, situadas entre el Parque Natural del Cadí-Moixeró y la estación de esquí nórdico Guils-Fontanera.

### Terroir

Suelos poco calcáreos de textura franco-arenosa, profundos y con alto contenido en materia orgánica y pizarra azul propia de la zona. Clima de alta montaña, y con elevada insolación anual. Es el valle más ancho de Europa a 1.200m sobre el nivel del mar.

### Notas de cata y maridaje

Color rojo vivo brillante. En nariz da notas de fruta roja como puede ser la cereza y también de fruta exótica como la granada. En boca es delicado, fluido, de paso más bien estrecho pero su agradable acidez lo hace muy persistente en boca. Acompaña excelentemente carne roja a la brasa como pueden ser el solomillo y entrecot, la carne blanca como el conejo y también pescado azul y entrantes no contundentes.



### Añada 2019

En resumen 2019 ha sido una añada de manual: invierno frío, primavera muy lluviosa y verano suave. El otoño de 2017 fue el más seco del siglo XXI y el tercero más seco desde 1965. Al final de otoño hubo una ola de frío ártico de 5 días de duración. Del invierno destacamos las bajas temperaturas de marzo y febrero, mes también muy lluvioso. Con **la primavera** llegó **la brotación** el día 29 de abril y **el verano** fue suave y seco. En las viñas de alta montaña esperamos **a vendimiar** el 24 de Octubre, lo más tarde posible, antes de las primeras heladas invernales.

### Vendimia y vinificación

**Vendimia manual** en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca.

Despallado y maceración prefermentativa para mayor extracción de aromas y color. Elaboración con la filosofía de la mínima intervención posible. **Crianza en barricas de roble francés de 500L entre 1 y 4 años de 6 a 8 meses.**