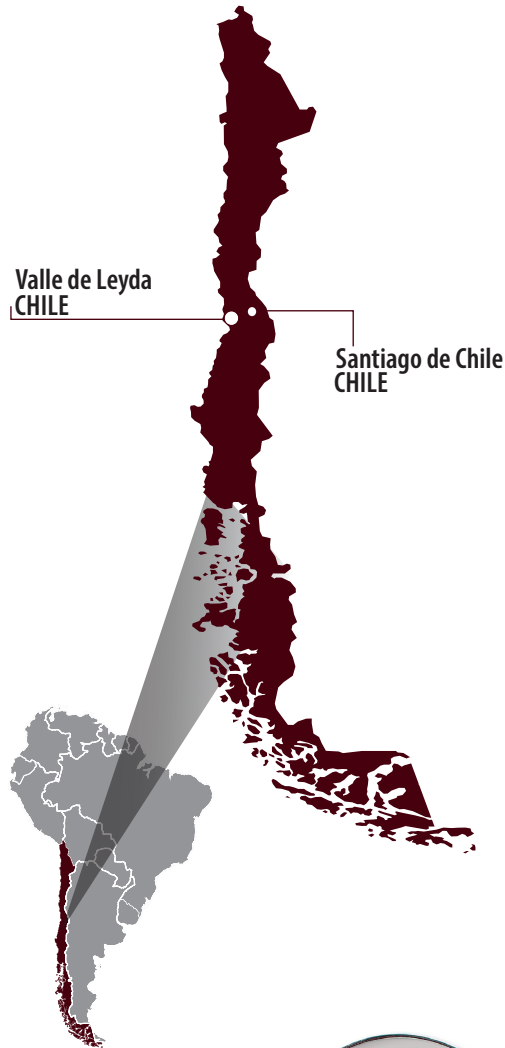


GOUTTE D' ARGENT 2022

Pinot Noir

VIÑA MARTY



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Viña Marty fue creada en 2008. Este proyecto nació con la visión de Pascal Marty, Propietario y Enólogo. Los vinos representan la síntesis de una vida en la industria del vino. Pascal Marty combina su experiencia adquirida en Francia, California, Chile y en las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo, para crear vinos con alma e historia.

Goutte d'Argent (Gota de plata): Un vino único en el mundo, fermentado con levaduras de sake japonesa. Pascal Marty es el único no japonés en el mundo con acceso a estas levaduras con propiedades excepcionales: son más resistentes y permiten vinificar a temperaturas mucho más bajas.

Los viñedos están plantados a 10 km del Pacífico. La proximidad al océano, el efecto de la corriente fría de Humboldt y la ausencia de montañas en la región permiten que la brisa marina refresque los suelos.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo granate, aromas a Cereza roja fresca, fresa, cassis y arándano. Aromas de rosa, toques de granito y cuero. fresco, de cuerpo ligero, mineral y persistente. Muy afrutado, jugoso, con taninos finos.



Vinícola / Enólogo:

Viña Marty
Pascal Marty



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Cépage:

Pinot Noir



Temperatura de Consumo:

14°C.



Vinificación:

En depósitos de acero inoxidable con una duración media excepcional de 30 a 40 días, y temperaturas en torno a los 6 °C durante la fermentación alcohólica. Las levaduras del sake se añaden justo después de la inoculación de las uvas. Crianza Sobre lías finas, en depósitos de acero inoxidable, durante 1 año, con agitación semanal.