



ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION PINOT NOIR 2006

Región/Origen: **Central Coast, CA.**

Azúcar residual: **Dry**

Acidez Total: **0.63 g/100 ml**

Alcohol: **13.5%**

pH: **3.54**

Mezcla: **76% Pinot Noir, 16% Syrah, 4% Mourverde, 2% Petite Syrah, 2% Merlot**

Notas Enólogo

Nuestro Pinot Noir 2006 fue producido de uvas principalmente de la región de Central Coast que tiene una gran influencia marítima. Reflejando el clima frío, la cosecha 2006 fue muy larga, que ayudo a desarrollar los clásicos aromas y sabores varietales del Pinot Noir. Este es un vino frutal, vivaz, fresco y brillante. Desarrolla a la nariz notas de frambuesa y cerezas secas con notas de pimienta blanca y negra, menta y chicoria. Al paladar es de cuerpo medio, sedoso con sabores a moras, mermelada de cereza con notas especiadas de pimienta negra y un limpio y brillante final. Disfrute este vivaz Pinot Noir con salmón a la parrilla, pollo a las especias asado, jamón cocido y platillos ligeros de puerco o pato.

Cosecha 2006

La temporada 2006 fue una de las más frías últimamente. Mucha lluvia en la primavera y temperaturas mas bajas de lo normal durante el verano atrasaron la cosecha de algunos varietales hasta cuatro semanas. El beneficio es que la mayoría de los varietales lograron madurar lento y parejo, permitiéndonos cosechar la fruta con un excelente balance de azúcar y acidez al igual que sabores bien desarrollados. En general, los rendimientos fueron un poco menores a 2005, concentrando aun mas los sabores.

Vitivinicultura

Los fríos microclimas y suelos con buen drenaje de los viñedos de Central Coast de donde provienen nuestras uvas Pinot Noir permitieron que se maduraran lento y parejo durante la temporada, desarrollando la complejidad y seductores sabores que hacen de Pinot Noir una de las uvas mas buscadas en el mundo. Al trabajar con uvas de alta calidad nos permite producir un Pinot Noir con las clásicas notas de moras y especias, redondez y seducidas al igual que brillantes y elegantes sabores.

Enología

Las uvas fueron despalilladas y prensadas suavemente en tanques de fermentación abiertos. El juego fue enfriado por 48 hrs. antes de elevar su temperatura para permitir que levaduras nativas completaran la fermentación en 8 a 10 días. Durante la fermentación empujamos la capa de piel y semillas para lograr una suave extracción de taninos y una sensación suave al paladar. Después el vino se separo de la piel y se trasfirió a tanque de diferentes años, 20% nuevos, para completar la fermentación maloláctica. Durante el añejamiento en barrica, que promedio cinco meses, el vino no se movió hasta que estuvo listo para embotellar. Este proceso permitió agregar redondez y complejidad a los vibrantes sabores frutales del Pinot Noir.