



## ROBERT MONDAVI WINERY PINOT NOIR 2006

VINO DE CARNEROS

### COMPOSICION VARIETAL

100% Pinot Noir

### DESCRIPCION DEL SABOR

A la nariz tiene explosivos aromas de moras, cerezas negras y pimientas. Tiene el apoyo de taninos maduros, fruta y un suave toque de roble. Con color rojo cereza. Este vino es encantador, brillante, joven y vivaz

### INFORMACION TECNICA:

Acidez Total: 0.65  
pH: 3.64  
Azúcar Residual: 0.11%  
(seco)  
Alcohol: 14% por botella

### COSECHA

La primavera de 2006 fue húmeda en la región de Carneros, con más del triple que la media de precipitaciones del mes de marzo y que subsisten en las lluvias de mayo, esto retrasa la floración. Una vez que terminó la temporada de lluvias, los tallos tuvieron buenos frutos y avanzó lentamente y de manera constante a través de un clima poco más caliente que el de costumbre durante Junio. En julio, una ola caliente de cuatro días consecutivos de más de 100°F teniendo el efecto de poner la vid "en suspenso" antes de la maduración. Para agosto continuo un clima moderado. La temporada se mantuvo hasta septiembre cuando empezó a enfriar con mucha niebla. Generalmente los años con mayor cantidad de niebla producen uvas con mejor color lo que es especialmente importante para Pinot Noir. Octubre resultó aún más frío de lo normal por lo que la temporada de cultivo 2006 fue significativamente más fría que de costumbre. Debido a la demora en la primavera y el fresco de la temporada, la recolección se inició a finales de Carneros. Estamos ante el primer Pinot Noir de la bodega cuya cosecha comenzó el 9 de septiembre y no se completó hasta el 24 octubre. Recortar los niveles promedio, y gracias al tiempo que permitió madurar a la uva lenta y regularmente, la calidad es excelente.

Uvas: cosechada en el 25 ° Brix (promedio) con el 0,72% inicial y 3,46 de pH ácido

### VIÑEDOS

Denominación: Los Carneros AVA

Origen de la Uva:

85% Los Carneros AVA, más el 5% del Condado de Sonoma región del río de Rusia, 7% de otra selección de los viñedos de Sonoma County y el 3% de otra selección de los viñedos del Valle de Napa

### VINIFICACION

Cosechadas a mano durante el fresco de las primeras horas de la mañana

Una parte de los racimos se fermenta para dar mayor profundidad a las especies.

Co-fermentación de clones de Pinot Noir para acentuar las capas de sabor

Fermentado en barricas de roble y tanques abiertos de acero inoxidable.

Selección de levaduras de borgoñona para mejorar la complejidad y el carácter.

Tres semanas de maceración para suavizar los taninos.

100% en el barril de fermentación maloláctica

7 meses de envejecimiento en barricas tostadas de Borgoña (16% de roble nuevo)