

BONOMO MONTIEL

PINOT NOIR / BRUT NATURE

Ubicación del viñedo

ALTAMIRA, VALLE DE UCO

Varietales

90% PINOT NOIR · 10% CHARDONNAY

Crianza

4 MESES EN BORRAS

Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE 2 AÑOS

...

NOTAS DE CATA

VISTA

Sutil y atractivo color salmón.

NARIZ

Predominio de frutos rojos, tropicales y pan tostado.

BOCA

Voluminoso y distinguido, con presencia de taninos livianos y elegantes



NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

Nuestro Pinot Noir, Brute Nature, se obtiene de la co-fermentación con un 10 % de Chardonnay. Ambas uvas provienen de un viñedo situado en el paraje de Altamira en el departamento de San Carlos, Valle de Uco. Viñedo que se encuentra a 1150 msnm. Esta plantado en un suelo aluvional marcado por la presencia de arena-limo y piedras con presencia de calcareo.

El punto de cosecha de estas uvas es muy importante sobre todo hacemos foco en la acidez natural la cual ronda en 11 a 10 gr/lts. Esta acidez marcada nos asegura una longevidad del producto final. Otro punto importante es la concentración de azúcar que nos da un alcohol final del vino base no mayor de 9 grados.

La cosecha se hace de forma manual y en bodega se somete a un prensado suave para obtener un mosto de calidad. Su fermentación se hace a una temperatura que no supere los 15 °C. Una vez obtenido el vino base se envía a fábrica donde se somete a su segunda fermentación alcohólica en tanque de acero refrigerado. Este método se denomina Charmat Largo y/o Lungo ya que pasa en contacto con sus borras no menos de 4 meses. De esta manera se obtiene un espumante de alta calidad del cual no tiene nada que envidiar a uno obtenido por el método Champenoise.

En esta segunda fermentación se trabaja a una baja temperatura para asegurar que la burbuja sea más pequeña y delicada ya que los gases se disuelven mejor en el líquido en estas condiciones. Se obtiene un producto delicado con unos 5 a 6 gr/lit de azúcar un alcohol que no supera los 12 grados y una acidez natural equilibrada.

Ideal para acompañar con unos tiraditos de salmón, sushi, o una buena tabla de quesos.

Sergio Montiel
Co-Fundador & Enólogo