

# MARICHAL

## U R U G U A Y

### MARICHAL RESERVE COLLECTION PINOT NOIR blanc de noir/ CHARDONNAY

---

*“El Pinot Noir, vinificado como blanco, sin contacto con los hollejos, igual alcanza a dejar su color en este vino vivo, refrescante, como el jugo de las cerezas cocidas(...) Un vino exquisito para el verano.”*

Patricio Tapia, Descorchados, 90 Pts.

#### FICHA TÉCNICA:

Cosecha :2018

---

**Varietades:** 60% Pinot Noir / 40% Chardonnay.

**Características de las variedades:** El Pinot Noir es una de las variedades internacionales más elegantes, originaria de Borgoña. Se caracteriza por su estructura taninosa baja, de cuerpo medio despertando sensaciones refinadas y sutiles en boca. El Chardonnay es una cepa originariamente producida también en la región de Borgoña. El resultado de su vinificación produce un mosto suave y aromático.

**Ubicación de los viñedos:** Etchevarría, Canelones, Uruguay. A solo 25 km del Río de la Plata.

**Suelo:** Ondulaciones franco arcillosas con zonas de calcáreos

**Fecha de cosecha:** Tanto el Pinot Noir como el Chardonnay se cosechan durante la primera quincena de Febrero

**Tipo de cosecha:** Recolección manual, en cajones de 20 kg.

**Molienda: Chardonnay:** Despalillado y pasaje por rodillos con presión media sobre los granos.

**Pinot Noir:** Despalillado con leve presión sobre los granos para extraer una pequeña cantidad de jugo.

**Maceración en frío prefermentativa:** Pinot Noir: Si, 10 horas.

**Maceración pelicular en frío prefermentativa:** Chardonnay : Si, 10 horas.

**Fermentación alcohólica:** parcialmente en Barricas (60%): Pinot Noir: 14 días con levaduras seleccionadas. Chardonnay: 12 días con levaduras seleccionadas. 40% restante: en ambas variedades a temperatura controlada en tanques.

**Fermentación Maloláctica:** 60% Si (la fracción que estuvo en barricas)

**Proporción de vino flor y prensa:** 100% vino gota.

**Crianza:** 70 % 3 meses en roble francés y americano.

**Color:** Rosa pálido muy atractivo con un leve tono salmón. Brillante y límpido.

**Nariz:** Entrada amable en nariz característica del Pinot Noir. Notas de durazno, melón y frutos secos.

**Paladar:** De entrada fresca en boca, acidez justa y moderada. Confirma la fruta, destacándose además membrillo y frutos secos.

**Acompañamiento:** Marida muy bien con frutos de mar, risotto, paella y sushi.

**Temperatura de Servicio:** 11-13 °C

---

Juan Andrés & Alejandro Marichal

Bodega Marichal

Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926

R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.

Etchevarría | Canelones | Uruguay | [www.marichalwines.com](http://www.marichalwines.com)



# MARICHAL

U R U G U A Y

Winemakers

Bodega Marichal  
Tel (+598) 4332 1949 | Fax (+598) 4332 4926  
R 64 km 48,5 | Acceso por: R 5 km 39.  
Etchevarría | Canelones | Uruguay | [www.marichalwines.com](http://www.marichalwines.com)