

# MARICHAL

U R U G U A Y

## MARICHAL RESERVE COLLECTION PINOT NOIR

---

*“Con un poco de especias en el paladar, pero la fruta brilla a través de la madera. Fresco y sedoso pero con suficiente estructura, con buena firmeza al final.”*

Julia Harding – Jancisrobinson.com– Inglaterra

### FICHA TECNICA

Cosecha :2016

---



**Variedad:** 100% Pinot Noir.

**Características de la variedad:** 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.

**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:** Primera quincena de Febrero.

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

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

**Maceración en frío prefermentativa:** Si, 3 días.

**Fermentación alcohólica:** 14 días con levaduras seleccionadas a temperatura controlada.

**Maceración:** Hasta 4 días luego de finalizada la fermentación alcohólica. Para optimizar la extracción del material polifenólico, se trabajó con remontajes diarios cortos y principalmente bazuqueos para hundir el sombrero.

**Fermentación Maloláctica:** Si.

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

**Crianza:** 80 % 12 meses en roble francés y americano.

**Potencial de guarda:** 10 años desde el año de cosecha.

**Color:** Rojo rubí con reflejos guinda. Límpido y brillante.

**Nariz:** De aroma inicial dulce, posee notas de frutos negros y rojos, como grosella, frambuesa y frutilla, con un toque de vainilla y tabaco.

**Paladar:** Entrada en boca amable y delicada. Es un vino elegante y equilibrado, con taninos aterciopelados. Se confirma su fruta en estado más maduro. Final medio a largo.

**Temperatura de Servicio:** 10-12°C

**Acompañamiento:** Marida muy bien con pescados grasos y carnes magras, así como risottos y quesos de pastas suaves.

---

Juan Andrés & Alejandro Marichal  
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)