



PINOT NOIR 2016

NOTA DE CATA

De color rojo rubí brillante, Boya Pinot Noir 2016 muestra un perfil de frutas rojas con notas a frambuesas frescas y cerezas, para luego mostrar suaves aromas florales como de pétalo de rosa y especias. En boca tiene una estructura presente con taninos que se agarran al paladar acompañado de una acidez media que le da un final fresco y fácil de tomar.

Nombre del vino	: Boya Pinot Noir.
Añada	: 2016.
Cepa	: 100% Pinot Noir.
Producción total (Cajas de 9L)	: 6.000
Denominación de origen	: Leyda - San Antonio.
Cercanía al Océano Pacífico	: 14 kms.
Producción	: 9 Ton/ha.
Densidad de plantación	: 5,000 Plantas /ha.

DATOS DE VENDIMIA Y VINIFICACION

Vendimia	: del 03 al 14 de marzo de 2016, racimos seleccionados en el viñedo.
Fermentación	: 10 a 15 días en tanque de acero inoxidable a temperaturas de entre 25°C a 28°C. Mayoritariamente fermentado con levaduras nativas y extracción mediante pisoneos.
Crianza en barrica	: Solo un 25% del vino tiene guarda en madera de roble francés de varios usos por 6 meses, lo demás en acero inoxidable.

ANÁLISIS QUÍMICO

pH	: 3,56
Acidez total	: 5,24 g/l (H ₂ T)
Alcohol	: 13,0 %
Azúcar residual	: 1.92 g/l



GARCES SILVA
FAMILY VINEYARDS

VALLE LEYDA , CHILE | WWW.VGS.CL