

Latuffa 2019

Traiguén, Valle de Malleco, Araucanía

Crianza en barricas roble francés: 18 meses en contacto con sus lías

Capacidad de guarda: 15 años

Alcohol: 13.8°

Suelo: Toba Volcánica

Temperatura de servicio: 14-16°C

Tipo de Cosecha: Manual

Elaboración

Cosechado a mano y fermentado en tanques de acero inoxidable de 2500 litros. Elaborado mediante métodos artesanales tradicionales y envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés provenientes del bosque de Vosgos, Alsacia.

Características

Un vino de color rojo rubí oscuro con matices púrpura. Aroma complejo que recuerda a frutos rojos como fresas y escaramujos, además de murtilla y arándanos. Presenta notas florales como manzanilla y hierbas como poleo. Especiado. En boca, confirma su auténtica tipicidad, con taninos polvorientos y una acidez refrescante que prolonga los sabores, generando un final largo. Un vino mineral, lleno de energía.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes estofadas y a la parrilla.

Terroir

El Pinot Noir The Latuffa proviene de nuestro viñedo en Traiguén, ubicado en el Valle de Malleco D.O., la denominación de origen vitivinícola austral y fría de Chile. El clima es continental, frío, nublado, con precipitaciones anuales de 900 a 1200 mm. El suelo es de toba volcánica, resultado de antiguas explosiones volcánicas, con arcilla, arena y abundantes minerales y piedras. El bloque tiene 21 años y abarca 1,1 hectáreas.