



GOUTTE D'ARGENT ぎんの雫

PINOT NOIR 2023

Goutte d'Argent (Gota de plata en Francés): Un vino único en el mundo, fermentado con levadura de sake japonesa.

Pascal Marty es el único no japonés en el mundo con acceso a estas levaduras, cuyas propiedades son excepcionales: son más resistentes y permiten vinificar a temperaturas más bajas, lo que impacta en el sabor, la acidez, la concentración final de alcohol y, sobre todo, la textura del vino. Al combinar el maravilloso terroir chileno con técnicas francesas de vinificación y la tradición milenaria de Japón, Goutte d'Argent es un té de bodega.

VENDIMIA

Tanto los tintos como los blancos disfrutaron en 2023 de excelentes condiciones sanitarias y calidades excepcionales. El invierno trajo más agua que en años anteriores, pero las temperaturas medias fueron más altas, lo que nos permitió empezar la cosecha antes que en años anteriores. El resultado fueron vinos frescos, equilibrados y que reflejan plenamente el objetivo del equipo enológico de Viña Marty.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo granate pálido

NARIZ: Compleja. Variadas frutas frescas como cereza roja, frutilla, cassís, arándano, aromas de rosa, pequeños toques a granito y cuero.

BOCA: Compleja, fresca, ligera, vuelve a encontrar la mineralidad (esquisto) en boca además de sabores fructuosos, con taninos finos.

SERVIR A: 14° para el aperitivo o acompañando carne blanca, o pescado graso como un salmón.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VALLE DE LEYDA: Nuestras parcelas están plantadas a 10 km del Pacífico. La proximidad al océano, el efecto de la corriente fría de Humboldt y la ausencia de montañas en la región permiten que la brisa marina refresque los suelos. El clima costero se refleja en inviernos cortos y veranos secos, y es conocido por potenciar los mejores vinos tintos de clima frío, como el Pinot Noir.

COSECHA: Manual

VITICULTURA: Sostenible

DENSIDAD: 5.300 Plantas / Ha.

PRODUCCIÓN: 9 Toneladas / Ha.

Pascal Marty
Winemaker

VINIFICACIÓN: Tradicional en tanques de acero inoxidable con una duración promedio de 30 y 40 días, y temperaturas alrededor de 6 °C.

CRIANZA: Durante 1 año, sobre lías finas en tanques de acero inoxidable, con batoneos semanales

ALCOHOL: 13,5%

