



Blanc de Noirs de Pinot Noir 2021, Viñedo Doña Margarita

El Viñedo Doña Margarita

Llamado así en honor de la que fue matriarca de la familia Torres, este viñedo de 8 Ha con certificación ecológica está situado en la D.O. West Sonoma Coast. Las brisas frescas y nieblas provenientes del Océano Pacífico, a sólo diez km de distancia, contribuyen el clima ideal para cultivar los famosos Pinot Noirs de esta región.

Plantado con una densidad muy alta de 5.850 cepas por Ha, los rendimientos son bajos y se requiere intensa mano de obra especializada; pero las cepas viven más años y las uvas adquieren mayor equilibrio y concentración, así como aromas más refinados y elegantes.

Vinificación

Las uvas se recogieron el 7 de septiembre y, tras un prensado mínimo de racimos enteros, la *cuvée* realizó la primera fermentación en pequeñas tinas de acero inoxidable. Después del embotellado en enero de 2022, el vino hizo la segunda fermentación y crianza sobre lías en botella durante 18 meses, y luego se procedió al removido siguiendo el tradicional *méthode champenoise*. El degüelle fue en octubre del 2023, con 8 gramos/litro de *dosage*.

Los Clones

Hemos seleccionado para esta añada dos de los tres clones plantados en el Viñedo Doña Margarita: 50% de Pommard y 50% de Dijon 667.

Notas de Cata

Nuestra tercera añada de Blanc de Noirs exhibe aromas de frutas de huerto como manzanas y peras, con burbujas muy finas y una refrescante mineralidad que recuerda las piedras mojadas. En boca es seco, alegre y vívido, con notas clásicas de brioche y perfecta acidez. Recomendaría servirlo entre 7° y 9°C como un delicioso aperitivo, solo o con *tapas*, así como con marisco crudo o cocido, salmón ahumado, platos ligeros, sushi y cualquier tipo de cocina asiática.

Marimar Torres
Fundadora & Presidente

Producción: 249 cajas (en unidades de 9L)