

# RIVIERA

Wines & Spirits

CRISTOM

*Pinot Noir "Marjorie"*



## DESCRIPCIÓN Y PERFIL DE SABOR

El famoso viñedo Marjorie Vineyard cuenta con las plantaciones inmobiliarias más antiguas de Cristom, anteriores a la empresa desde 1982. Nombrado en honor de la abuela del propietario del viticultor Tom Gerrie. Marjorie se distingue en Cristom tanto por su propia raíz como por sus plantaciones de baja densidad 1,495 vides / hectárea, con 6 pies entre viñas y 12 pies entre hileras. Debido a estas plantaciones de baja densidad, Marjorie se queda con 18-22 racimos por vid, cada uno con un peso de 70 a 80 gramos por racimo dependiendo de la cosecha, un testimonio del hecho de que este viñedo produce racimos muy pequeños, altamente concentrados y vinos excepcionales.

"Los Pinot Noirs de Cristom tienen una pureza de fruta, precisión, equilibrio, complejidad y elegancia que los coloca en una clase por sí mismos". - Karen MacNeil, autora de The Wine Bible.

## VINIFICACIÓN

Frutas cosechadas y clasificadas a mano, 56% racimos enteros, fermentación de levadura 100% nativa con 1-3 perforaciones diarias en fermentadores abiertos de 1-1.5 toneladas, presionado suavemente en una prensa de vejiga neumática, movido al barril por gravedad, después se somete a una fermentación maloláctica completa en barrica; clarificado sin filtrar.

## CLONES

Pommard, Wa Denswil y Dijon (115, 777).

## VARIETALES

Pinot Noir.

## AVA

Valle de Willamette; Colinas Eola-Amity.

## BARRICA

Envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés (75% roble nuevo).

## ALCOHOL

13.5%.

## TEMPERATURA RECOMENDADA

13°C