

2016 ELOUAN PINOT NOIR

Elouan es el resultado de enólogos californianos que se aventuran a Oregon, una de las regiones de Pinot Noir más famosas del mundo, con un objetivo: producir Pinot Noir con profundidad de sabor, vitalidad y flexibilidad. Para este vino, reunimos frutas de tres regiones a lo largo de la costa de Oregon; Umpqua, Willamette y Rogue Valleys, que armonizan bellamente cuando se mezclan como uno. La diversidad de estas áreas de clima fresco combinado con una temporada de crecimiento alargada, crea un vino con una estructura intensa, mientras que mantiene una acidez vibrante que lo diferencia de cualquier Pinot Noir de California.

REGIONES DE ORIGEN

PARA ELOUAN PINOT NOIR RECOJEMOS FRUTAS AL MISMO TIEMPO DE LAS TRES MEJORES REGIONES DE CRECIMIENTO A LO LARGO DE LA COSTA DE OREGON; UMPQUA, WILLAMETTE Y ROGUE VALLEYS.

VALLE DE WILLAMETTE

La más fresca de las regiones, a veces puede ser difícil que las uvas maduren completamente. Es un colaborador digno de cualquier mezcla de Pinot Noir. Ofrece arándano fresco y rosa, notas de pétalos con una acidez intensa.

VALLE DE UMPQUA

La región más consistente para Pinot Noir en Oregon. Es la fuerza predominante en el vino, Umpqua es el estilo perfecto del suelo medio. Esta región produce un vibrante acidez, estructura suave y sabores de cereza, ruibarbo y tierra fresca labrada.

VALLE DE ROGUE

Ofreciendo notas de ciruela profundas, y creando riqueza y profundidad en la sensación de la boca, este AVA resulta en un estilo maduro y potente para Oregon. El Carmín proporciona un elemento robusto a la mezcla con taninos abundantes pero flexibles y un núcleo dulce de fruta roja.



FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN

El Pinot Noir es más puro y matizado cuando se cultiva en un clima templado y fresco. Los atributos delicados de la uva y su tendencia a la maduración temprana significa que el Pinot Noir requiere de temperaturas más bajas y una luz solar suficiente para lograr una madurez óptima.

Las colinas costeras de Oregon son un lugar ideal para cultivar este estilo resonante de Pinot Noir. El nombre Elouan significa "buena luz", que refleja los veranos típicamente frescos, pero abundante luz solar que se encuentra en esta región vitivinícola del hemisferio norte. El clima único, la diversidad de tipos de suelo y la suave influencia de la luz solar sobre el dosel y la fruta, forman la base del carácter norteño de este vino.

TEMPORADA DE CULTIVO

Como fue el caso el año pasado, las condiciones de crecimiento de este año se asemejaron a una cosecha clásica de California más que un año típico en Oregon. En Rogue Valley, la región vitivinícola más meridional del estado, las lluvias de invierno fueron entre 40 y 50% superiores a lo normal, luego el clima cálido aseguró un crecimiento temprano, rápido y uniforme de la vid. Moviéndonos hacia el norte hasta el Valle de Umpqua, también vimos una lluvia invernal abundante con una estación de crecimiento agradable y una maduración constante de los cultivos, con fruta que alcanzaba una elevada cosecha de 24 a 25° Brix. En Willamette Valley, la región más septentrional de Oregon, las altas temperaturas reinan durante la primavera y el verano.

NOTAS DE CATA

Ricos, oscuros e intensos sabores de frutas se llevan bien en este Elouan Pinot Noir 2016, un vino que refleja perfectamente la temporada de crecimiento cálido y seco. De color rubí oscuro, el vino se potencia con aromas de pastel de ciruela, mermelada de bayas mixtas y ahumado, características que preparan el escenario para los sabores de cereza, mora, frambuesas y tocino ahumado. El equilibrio es excelente, con una estructura sólida, excelente profundidad y concentración, taninos ricos y un agradable final ahumado y terroso.

MARIDAJE: *lomo de cerdo, salmón a la sartén, pato o ternera de Pekín con salsa de champiñones.*