



CERROGALLINA, S.L.U.  
Travesía de la Industria, 5  
46352 Campo Arcís (Valencia)  
Tlfno.: 96 233 81 35 / 676 897 251

## FICHA TÉCNICA DE PINOT NOIR 2016

**NOMBRE:** CERROGALLINA es el nombre del viñedo situado en el municipio de Campo Arcís (Requena-Valencia-España).

**Propietario y viticultor:** Santiago Vernia  
**Enólogo:** José Hidalgo

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Utiel-Requena.  
**VARIEDAD:** 100% Pinot Noir.  
**COSECHA:** 2016  
**TIPO.** Vino tinto

### DATOS ANALÍTICOS.

**Grado Alcohólico:** 13,5 % vol.  
**PH:** 3,4  
**Índice de Polifenoles:** 53

**Acidez total:** 5,7 g/l. (TH2)  
**Acidez volátil.** 0,6 g/l  
**Intensidad de Color:** 6

### NOTAS DE CATA:

- **FASE VISUAL:** color rojo cereza muy vivo y abierto de color como corresponde a la variedad Pinot Noir.
- **FASE OLFATIVA:** nariz muy delicada, aunque intensa, llena de numerosos y sutiles registros aromáticos, donde dominan las notas a frutos rojos (fresas silvestres, grosella y cassis), recuerdos a flores rosas, con matices balsámicos y vegetales. Fondo especiado y complejo aportado por bodega.
- **FASE GUSTATIVA:** muy fresco y elegante, equilibrado, muy largo y lleno de matices.  
Con final aromático y sensaciones que llenan la boca y lo alargan en el tiempo.

### ELABORACIÓN:

El vino Pinot Noir ha permanecido en barricas de roble francés durante 8 meses y otros 6 meses ha madurado en botella.

Como todo el vino que elaboramos en Cerro Gallina, la vinificación se llevó a cabo por procedimientos de gravedad evitando así los largos remontados por bombeo.