

torralbenc

VI DE LA TERRA ILLES BALEARS

pinot noir 2021



Cépages

Pinot noir

Alcool

14,5 % Vol.

Millésime

2021

Nota de
dégustation

Vin rouge de couleur rubis à intensité moyenne. Au nez, il est complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs telles que la groseille, la prune et la cerise, accompagnées de délicats arômes floraux de violette, ainsi que de subtils touches de poivre, de tabac et de sous-bois.

En bouche, il se révèle frais et équilibré, avec une structure ferme. Sa texture est enveloppante, avec des tanins bien intégrés. En rétro-olfaction émergent des notes de cerise, de framboise, de cannelle et de tabac. La finale est longue et persistante.

Elaboration

Le Torralbenc Pinot Noir 2021 est élaboré à partir de raisins soigneusement sélectionnés à la main. Avant la fermentation, il subit une macération préfermentaire à froid, renforçant son intensité aromatique et sa fraîcheur. La vinification se fait en acier inoxydable, suivie d'une fermentation malolactique qui adoucit sa structure et lui apporte élégance. Son élevage de huit mois en fût de chêne français lui confère de subtiles notes épicées et des tanins soyeux. Enfin, il repose en bouteille, obtenant un profil harmonieux, complexe et d'une grande persistance.