

# Take it to the grave Pinot Noir (2018)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Take It To The Grave</b>
Nombre	<b>Take it to the grave Pinot Noir</b>
Año	<b>2018</b>
Uvas	Pinot Noir (100 %)
Ubicación	<b>Australia &gt; South Australia &gt; Adelaide Hills</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>12,90 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:  
Macera y fermenta en una combinación de diferentes depósitos abiertos grandes y pequeños.

Envejecimiento:  
La mayoría de la mezcla madura en depósitos de acero inoxidable, el resto envejece en barricas de roble francés nuevo y de un solo uso.

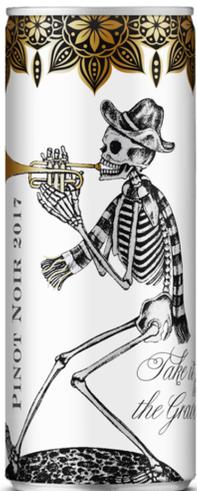
## VIÑEDO

Viticultura Descripción:  
Viñedos con diferentes microclimas en la zona de Adelaide Hills, se obtienen uvas con gran expresividad, estructura y viveza aromática.

Clima:  
Invierno intenso, primavera y verano suaves.

## REFERENCIAS

Web <https://www.fourthwavewine.com.au/takeittothegrave-home>



# Take it to the grave Pinot Noir (2018)

## COMENTARIO

**Comentario** La filosofía de los enólogos Nicholas Crampton y Corey Ryan es la de elaborar vinos contemporáneos rompiendo con los convencionalismos, asumiendo retos y buscando la autenticidad.

La etiqueta divertida e impactante ha resonado en una amplia gama de consumidores, cada uno de los cuales ha encontrado su propio significado en la expresión "Llévatelo a la tumba", aunque la excelente calidad del vino, como lo demuestran las medallas de oro y hasta 92 puntos de puntaje de los gustos de James Halliday y Campbell Mattinson, ciertamente han ayudado a que regresen por más.

## CATAS (1)

**Fecha** 6 de noviembre de 2019

**Catador** Curso De Cata

**Puntuación** 94.0

**Platos** Ternera, Carne de caza (ciervo, carne de venado), Aves, Pulpo estofado con tomate y aceitunas

**Visual** Color rojo rubí apagado con ribete tirando a teja. Limpio y brillante. Muy glicérico.

**Olfato** Intensidad aromática alta y agradable.  
A copa parada aromas de fruta roja madura, ciruelas y cerezas y palotes de fresa.  
Al mover se incorporan notas balsámicas y minerales.

**Boca** Entrada equilibrada, mostrándose suave y agradable.  
En el paso por boca se muestra con un paladar rico y expresivo, dejando una sensación de boca.  
Buena compensación entre acidez y taninos muy finos que proporciona volumen y longitud.  
En retronasal aparecen notas que recuerdan al pacharán.  
Persistencia final: 4  
Buena sensación final.

## BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
6/11/19	Consumido	12,90 €	Curso de cata 2019/20
6/11/19	Consumido	12,90 €	Curso de cata 2019/20