



JP Martin
RUMAY
Pedro Jiménez
2023

El vino **Rumay Pedro Jiménez** proviene de viñedos plantados en el año 2000 en el Valle de Limarí, a unos 27 km de la costa.

Los suelos son aluviales y las vides están dispuestas en parron español, con una densidad de 1,333 plantas por hectárea. Este vino es 100% Pedro Jiménez y se elabora mediante una **cosecha manual** en cajas de 10kg. Tras la recolección, las uvas son prensadas y despalilladas sin la adición de productos externos. El jugo resultante se lleva a una cuba de acero inoxidable con control de frío y se aplica gas inerte y nieve carbónica para preservar sus características. La estabilización dura aproximadamente 12 días, seguida de la fermentación en inox. En primavera, se sulfita, realiza estabilización proteica y embotellado.

El vino presenta **tonalidades verdosas**, con una **nariz fresca** que recuerda al melón y la miel. En boca, se percibe levemente salino, con un **buen equilibrio** y una **acidez refrescante**. Un vino elegante y bien estructurado, con la esencia del terroir del Valle de Limarí.

Denominación de Origen:
Valle de Limarí

Tipo de Suelo:
Aluvial y franco arcilloso

Tipo de Uva:
Pedro Jiménez

Alcohol:
13,2%

Ph:
3,2

Azúcar Residual:
1,74 gr/L.